



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI TART

2 yumurta
1 paket margarin (yumuşamış)
4,5 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
Tartın içine;
6-7 çorba kaşığı herhangi bir marmelat
10-15 bisküvi
2 çorba kaşığı herhangi bir marmelat
2 çorba kaşığı kayısı marmelatı (üzerine sürmek için)
arzuya göre 1 su bardağı ceviz veya fındık

Bisküvileri un gibi olana dek dövüp marmelat ve arzuya göre fındık veya ceviz ekleyip karıştıralım. Unun ortasını açıp yumuşamış margarin, şekeri, yumurtaları, kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru ikiye ayıralım. 25-30 cm. çapındaki kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serperek hamurun bir parçasını kalıba yerleştirelim. Hamurun kenarlarını 1/2 cm. kadar yükseltelim. Hamurun üzerine marmelatlı harcı yayalım. Diğer hamuru top haline getirip buzlukta hafifçe donana dek bekletelim. Hamuru buzluktan alıp rendenin iri tarafı yardımıyla meyveli harcın üzerine rendeleyelim. Tartı 180 ısı fırında üzeri açık pembe renk alana dek pişirelim. Tartı fırından alıp üzerine fırça yardımıyla marmelat sürerek servis yapalım.