



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MARMELATLI TART

180 gr (1/2 su bardağı) un  
1 kahve kaşığı tuz  
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı (küçük parçalara kesilmiş)  
4 - 5 çorba kaşığı soğuk su  
60 gr (4 çorba kaşığı) margarin (küçük parçalara kesilmiş)  
1 yumurtanın akı (hafifçe çırpılmış)

Harcı:

120 gr kayısı marmelatı  
2 çorba kaşığı limon suyu  
1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi

Un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. Tereyağın yarısını (2 çorba kaşığı) ekleyip, parmaklarınızın ucuyla karışım ekmek içi görünümünü alıncaya kadar una yediriniz. Sulu bir hamur elde edene kadar soğuk sudan ekleyiniz. Hamuru unlanmış tezgaha koyup, ellerinizle kare biçimi veriniz. Hamuru dikdörtgen biçiminde açıp, üçte ikisine margarin parçalarının yarısını (2 çorba kaşığı) koyunuz. Hamurun önce üçte birini, sonra öteki üçte birini katlayıp, düzgün bir kare elde ederek kenarlarını merdaneyle bastırıp bitiştiniz. Hamuru bitleştirilmiş kenarlar size bakacak biçimde çevirip, yeniden dikdörtgen haline getiriniz. Kalan margarin parçalarını (2 çorba kaşığı) koyup, hamuru yeniden üçe katlayarak kenarlarını bitiştiniz. Yeniden bitştirilmiş kenarları size bakacak biçimde çevirip, yeniden açınız. Hamuru alüminyum kağıda sarıp, buzdolabında 10 dakika dinlendiriniz. Hamuru buzdolabından alıp, katlama-açma işlemini kalan 2 çorba kaşığı tereyağla tekrarlayarak, hamuru 10 dakika daha buzdolabında dinlendiriniz.

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220° C) getirip, ısıtınız.

Harcı hazırlamak için, küçük bir kasede marmelat, limon suyu ve limon kabuğu rendesini tahta bir kaşıkla iyice karıştırıp, bir kenara bırakınız. Hamuru buzdolabından alıp, unlanmış tezgahda 20 X 25 cm boyutlarında bir dikdörtgen biçiminde açınız. Keskin bir bıçakla dikdörtgeni uzunlamasına iki parçaya bölüp, parçalardan birini büyük bir tepsiye yerleştiriniz.

Bir fırçayla hamurun kenarlarına çırpılmış yumurta akından biraz sürünüz. Hazırladığınız harcı hamurun üstüne kaşıkla döşeyiniz. İkinci hamur parçasını ikiye katlayınız. Keskin bir bıçakla kenarlarda 2,5 cm'lik bir ara bırakarak, kat yerinde 1 santimlik aralıklı kesikler yapınız. Hamurun katını açıp, merdane üstünde kaldırarak, harcın üstüne yerleştiriniz. Kenarları ellerinizle iyice bitştirip, kıvrımlar yapınız. Tepsiyi fırına sürüp 20-25 dakika, hamur kabarıp hafifçe kızarıncaya kadar pişiriniz. Tartın kenarlarına ve üstüne kalan çırpılmış yumurta akını sürüp, 3 dakika daha pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, tartı tamamen soğuttuktan sonra servis ediniz.