



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARZİPANLI TART

100 gr tuzsuz badem
1 su bardağı pudra şekeri
3 su bardağı un
135 gr margarin
2 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı vanilya
1 adet limon kabuğu rendesi

Bademleri kaynar suya atarak kabuklarını çıkartın. Makineden geçirin ve fırın tepsisine yayın. Üzerine biraz pudra şekeri serperek fırında biraz pembeleştirin.

Bir kaseye pudra şekeri unu eleyin; yağı katıp hamur keseceği veya çatalla ezerek karıştırın. 2 yumurta sarısı, limon kabuğu, tuz, vanilya ve ılık hale gelen bademleri koyup 2 dk hafifçe yoğurun.

Hamurun 1/4 ünü ayırın, kalan hamuru, içi yağlanmış bir tart kalıbına bastırarak yerleştirin. Artan hamura, su ekleyerek yumuşatın, sonra da kalıptaki hamurun üzerine yerleştirin. Kalan pudra şekerini üzerine eleyin orta ısıllı fırında 35 dk pişirin.