



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ TART

250 gr. un (8 çorba kaşığı dolusu)
150 gr. margarin
2 adet yumurta
50 gr. pudraşekeri
Vanilya
Salçası için:
200 gr. ceviz içi
1 adet yumurta
100 gr. pudraşekeri veya tozşeker (4 çorba kaşığı)
2 orba kaşığı marmelât
Çeşitli mevsim meyveleri

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Yağı içine koyup, incecik kıyınız.

Tekrar ortasını açıp, 2 yumurta yayı koyup, bir hamur yapınız.

10-15 dakika dinlendirdikten sonra, merdaneyle 7-8 mm. incelikte açıp, yağlanmış bir fırın tepsisine merdaneye sararak koyup, muntazam yayınız.

Diđer tarafta cevizi ayıklayıp, makinede çekiniz.

Çekilen cevize, pudraşekerini, 2 yumurta akıyla 1 bütün yumurtayı kırıp, iyice karıştırınız.

Hazırladığınız bu cevizli salçayı tepside yayılmış hamurun üzerine döküp, muntazam yayınız.

Tepsiyi fırına koyup, ortadan daha az ısıllı fırında salça ve hamur pişinceye kadar bırakınız.

Fırından alınca biraz soğutup, üzerine 2 çorba kaşığı marmelâtı muntazam yayınız.

Marmelatın üzerine de soyulmuş ve doğranmış meyve parçaları yapıştırınız.

Sonra keskin bir bıçakla kare, dikdörtgen, baklava vb. şekillerde küçük küçük kesip, servis yapınız.

Not: Keserken de meyvelerin üstte güzel durması dikkate alınarak, kesilir.