



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ TART

<https://www.aksam.com.tr>

125 gram tereyağı
1 adet yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
İç harcı için;
400 gram anjelika eriği
Yarım su bardağı şeker
2 yemek kaşığı nişasta
Üzerine;
Pudra şekeri

Yoğurma kabına oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı, şeker ve yumurtayı ekleyip homojen bir kıvam alana kadar karıştırın.

Sonrasında geriye kalan bütün malzemeleri ekleyip güzelce yoğuralım.

Hamurdan cevizden büyük bir parça alarak buzluğa kaldırın hamurun üzerine rendelemek için kullanılacak.

Geriye kalan hamuru streçleyip 20 dakika kadar buzdolabında dinlendirin.

İç harcı için; Eriklerimizin çekirdeklerini çıkarıp tenceremize alalım üzerine şekerimizi ilave edelim eriklerimiz suyunu saldığı zaman üzerine nişastamızı ekleyip karıştırın.

İki dakika sonra blender dan çekip 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın.

Dinlenen hamuru dolaptan çıkarıp ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.

Yağlanmış olan tart tepsimize güzelce yayalım.

Sonrasında pişirmiş olduğumuz marmelatımızı şekil verdiğimiz hamurlarımızın içerisine paylaşalım.

Buzluk kısmına bıraktığımız donan hamurumuzu bir rende yardımı ile rendeleyip tartların üzerine serpilir.

180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirelim, pişen tartların ilk sıcaklığı çıkınca pudra şekeri serperek servis yapabilirsiniz.

