



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİKLİ TART

Dilek Girgin

- 1 Su Bardağı Un
- 1/2 Su Bardağı Toz Şeker
- 3 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Çay Kaşığı Kabartma Tozu
- 2 Tatlı Kaşığı Dövülmüş Fındık
- 6 Adet Mürdüm Eriği
- 12 Adet Fındık

Unu, toz şekeri, tereyağını, kabartma tozunu ve dövülmüş fındığı bir kaba alalım; yoğuralım. Yağlanmış bir tart kalıbına elimizle bastırarak yerleştirelim, kenarlarını biraz yukarıda tutalım. Mürdüm eriklerini kayık şeklinde doğrayalım ve hamurun üzerine yerleştirelim. Fındıklarla süsleyelim. 200 derece ısıtılmış fırına koyup üzeri pembeleşene kadar pişirelim.