



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜRDÜM ERİKLİ TART

2,5 su bardağı unu eleyip maya ile karıştırın. Yarım çay bardağı şeker, 1 poşet şekerli vanilin, bir tutam tuz, 1 yumurta, 50 g margarin ve 1 çay bardağı ılık süt ekleyip yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin. 10 adet mürdüm eriğini dilimleyip 1 çay bardağı toz şeker ile 10 dakika pişirin. Ocaktan alıp 1 çay kaşığı tarçınla 1 çay bardağı ceviz ekleyin ve soğutun. Hamuru 23 x 28 cm boyutlarında yağlanmış tepsiye yayın. Üzerine mürdüm erikli karışımı yayın ve 30 dakika bekletin. 180° C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:9426 • adı:Müldüm Erikli Tart • gönderen:Jale • indirme tarihi:07.04.2025 - 05:49