



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MÜRDÜM ERİKLİ TART

2 ,5 su bardağı un  
Yarım çay bardağı şeker  
1 vanilya ve maya  
1 yumurta  
50 g margarin  
1 çay bardağı ılık süt  
10 adet mürdüm eriği  
1 çay bardağı şeker  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay bardağı iri kıyılmış ceviz

Erikleri dilimleyip 1 çay bardağı şekerle 10 dakika pişirin. Ocaktan alıp tarçını ve cevizi ekleyip soğumaya bırakın. Diğer malzemeleri karıştırıp yoğurun. Üzerini örtüp ılık ortamda 50 dakika bekletin. Hamuru 28 cm boyutunda yağlanmış tepsiye yayın. Üzerine mürdüm erikli karışımı yayıp 30 dakika bekletin. 180 derece önceden ısıtılmış fırında pişirin.

