



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ TART

22,5 cm'lik Hamur kasesi
125 gr (1 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
30 gr (2 çorba kaşığı) margarin
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker
1 tatlı kaşığı karbonat
1/2 su bardağı sıcak su
1/4 su bardağı pekmez

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız. Hamur kasesini tepsinin üstüne koyup, bir kenara bırakınız. Un ve tuzu büyük bir kaseye eleyiniz. Tereyağı ve margarini bıçakla ufak ufak kesip, parmaklarınızla ekmek içi görünümü alana kadar una yediriniz. Şekeri ekleyip, bir kenara bırakınız. Orta boy bir kasede, karbonatı sıcak suda eritip, pekmezi katarak iyice karıştırınız. Pekmezli karışımı, hamur kasesine boşaltıp, yağlı ve şekerli unu kaşıkla üstüne dökerek, tahta kaşığın tersiyle düzleştiriniz. Tartı fırının orta katında 15-20 dakika, üstü nar gibi olana kadar pişiriniz. Tartı fırından alıp, tel ızgarada iyice soğuttuktan sonra servis ediniz.
