



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLİ TART

8 adet kare milföy hamuru
1 kase arzu edilen reçel
2 çorba kaşığı labne peyniri
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 adet yumurta sarısı

6 adet milföy hamuru yanyana hafif üst üste bindirerek konur, üzerinden merdaneyle geçerek birbirine yapıştırılır. Tart kalıbının şekline göre yerleştirilir kenarları kesilir yüzeyin çatalla delikler yapılır, önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembe renkte pişirilir, fırından çıkartılır, reçel, ceviz karıştırılır hamurun üzerine yayılır, ayrılan 2 adet milföy hamurunda önce çubuklar yapılır, sonra tartın üzerine kafes şeklinde yerleştirilir, kafes şeridinin üzerine yumurta sarısı sürülür, 190 derece fırına tekrar verilir, kızarana kadar pişirilir.