



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ TART

200 g margarin, 2 adet yumurta, 1 su bardağı toz şeker 2 yemek kaşığı yoğurt, 1 kahve fincanı ayçiçek yağı, 1 yemek kaşığı mahlep, yarım limon suyu, 4 su bardağı un ve 1 paket hamur kabartma tozu karıştırılarak hamur hazırlanır. Bir kısmı üzeri için ayrılır. Yağlanmış yuvarlak kek kalıbına ince bir şekilde yayılır. Hamurun üzerine ince delikler açılır. Şeftalileri sıralayacağınız yere biraz mısır nişastası serpilir, (şeftaliler su salınca hamuru ıslatmaması için) üzerine şeftali dilimleri sıralanır. Üzerine 1/2 su bardağı şeker serpilir. Ayrılan hamurdan üzeri için şeritler yapılarak şeftali üstleri kafes gibi örülür. Yumurta sarısı sürülür. 2 yemek kaşığı badem üzerine serpilir ve fırında pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz sıcak iken üzerine 2 yemek kaşığı bal dökülür.

