



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ TART

1/2 kg un
250 gram margarin veya tereyağı
4 yumurta
50 gram çekilmiş badem
300 gram pudra şekeri
2 çay kaşığı kabartma tozu
Tuz
3 çorba kaşığı kayısı marmelatı
Şeftali konservesi
1 çay bardağı krem şanti

Un, biraz tuz ve kabartma tozunu karıştırın. Küp küp kesilmiş yağ ve pudra şekerini de ilave edin. 2 yumurta, 2 yumurta sarısı ve çekilmiş bademle birlikte çabuk çabuk yoğurarak sert bir hamur elde edin. Yağlanmış bir tart kalıbına parmaklarınızla bastırarak yerleştirin. Kenarından artan kısımları kesin. Birkaç yerine çatal batırın. Kalıbı önceden ısıtılmış fırına sürerek, pembeleşene dek pişirin. Üzerine kayısı marmelatı sürün. 4 yarım şeftaliyi yerleştirin. Kenarlarına krem şanti sürüp, servis yapın.