



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ TART

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Bardak un
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Kahve Fincanı yoğurt
- 1 Adet vanilya
- 3 Kahve Fincanı un
- 2 Kahve Fincanı pudra şekeri
- 1 Adet Şeftali Tart jölesi
- 2 Adet yumurta
- 1 Bardak toz şeker
- 1 Paket vanilya
- 1 Kahve Fincanı sıvı yağ
- 1 Adet toz şanti
- 3 Bardak süt

Yumurta ve şekeri mikser ile karıştırın. Diğer malzemeleri de ekleyerek tartı hazırlayın. Tart kalıbına boşaltın ve 170 derece fırında pişirin. Kreması için tencereye süt,şeker ve unu alın karıştırarak muhallebi kıvamına gelen kadar pişirin. Ocaktan indirdikten sonra vanilya,margarin ve toz şantiyi ekleyerek mikser ile 5dk karıştırın. Fırından çıkan tartı yavaşça kalıptan çıkarın ve kremayı üzerine alın. Şeftalilerin kabuklarını soyun ve üzerine dilimleyin.Buzdolabında soğuduktan sonra servis edebilirsiniz. Hemen tüketecekseniz tart jölesi hazırlamanıza gerek yok,ama bekletecekseniz tart jölesini hazırlayın ve şeftalilerin üzerine yayın.