



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ TART

1 bardak un
2 çorba kaşığı sana yağı
3 çorba kaşığı soğuk su
5 çorba kaşığı krem peynir
2 çorba kaşığı şeker
yarım çay kaşığı vanilya
4 şeftali
yarım bardak elma jölesi
tuz

Bir kapta unu ve bir tutam tuzu karıştırın.Eritip soğuttuğunuz sana yağını ekleyin ve yoğurun.Soğuk suyu hamurun üzerine serpin.Hamuru bir çatal yardımı ile yumuşayana dek ezin.Elde ettiğiniz hamuru hafifçe unlanmış bir zeminde merdane ile tart kalıbının boyunda açın.230 dereceli fırında 15 dakika pişirin.Ayrı bir kapta krem peyniri,şekeri,vanilyayı karıştırın ve soğumuş tartın üzerine sürün.Şeftali dilimlerini peynirin üzerine dizin. Isıttığınız elma jölesini şeftalinin üzerine dökün ve dilimleyerek servis yapınız.