



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ TART TATİN

4 adet şeftali
Yarım su bardağı pudra şekeri
125 gram tereyağı
4 adet milföy hamuru
Servis için:
6-8 çorba kaşığı çırpılmış krema

Şeftalilerin kabuklarını soyun. Ortadan ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. İnce ince dilimleyin. Yuvarlak bir fırın kabının dibine şeftali dilimlerini tart yapar gibi dizin. Üzerine pudra şekeri serpin. En üste küp şeklinde kesilmiş tereyağını atın. Milföy hamurlarını birleştirip merdaneyle açın. Hamuru fırın kabı büyüklüğünde kesin ve malzemelerin üzerini kapatacak şekilde yerleştirin. Hamurun kenarlarını hava almayacak biçimde parmağınızla fırın kabının kenarlarına bastırın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında hamurun üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra 5 dakika dinlendirip bir servis tabağına ters çevirin. Tart ılıkken krema ile süsleyip, servis yapın.

