



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ TARTOLET

İstenilen herhangi bir tart hamuru malzemesi
4 çorba kaşığı marmelât veya pasta kremi
500 gr. yarım küçük şeftali

İstenilen bir tart hamurunu hazırlayınız. (Tercihan yaprak hamuru.)

Hamuru yarım cm. kalınlıkta merdaneyle açıp, 10 cm. eninde ve boyunda karelere kesiniz.

Kareleri tekrar yanlarından çıtlatınız.

Tam ortaya bir miktar pasta kremi veya marmelât koyup, üzerine kabukları soyulup 2'ye ayrılmış sert şeftali koyup, çıtlatılan hamur kenarları bir miktar şeftalinin üzerine kapatarak, şeftaliyi iraz gözükecek şekle getiriniz. Hazırlanan şeftalili hamurları fırın tepsisine yerleştiriniz.

Orta ısı fırında 20-25 dakika pişiriniz.

Fırından alıp, şeftalilerin üzerine kayısı veya başka bir marmelât sürüp, servis yapınız.