



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ TURTA

6 konserve şeftali
1 su bardağı tepeleme un
2 kahve fincanı toz şeker
2 kahve fincanı badem tozu
2 çay kaşığı maya
3 yumurta sarısı
100 gr margarin
1 tutam limon kabuğu rendesi

26 cm çapındaki yuvarlak tart kalıbını alüminyum folyo ile kaplayın. Şeftalileri kalın kalın dilimleyin ve yelpaze şeklinde kalıbın dibine yerleştirin.

Fırını 190 dereceye ayarlayın. Unun ortasını havuz gibi açıp tozşeker, badem tozu ve mayayı ekleyin. Yumurta sarılarını çırpın. Eritilip soğutulmuş margarinle birlikte karışıma ekleyip çırpın.

Tart hamurunu şeftalilerin üzerine dökün ve bir kaşıkla yayın. Kalıbı fırına verip 40 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra kalıbın içinde 10 dakika dinlendirip tartı kalıptan çıkartın. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

[ML® Linz Turtası için tıklayın](#)