



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ VE TURNA YEMİŞLİ TART

<http://www.hurriyet.com.tr>

75 gram turna yemişı
2 adet ince dilimlenmiş şeftali
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
2 çay bardağı sade kek karışımı
1 paket vanilya
50 gram öğütölmüş fındık

Yumurta ve şekeri 5 dakika mikserle çırpın. Yumuşak tereyağını içine ekleyin ve sütü ilave edin. Fındık, un ve vanilyayı da ekledikten sonra hafifçe karıştırıp 20 santimetre çapında yağlanmış tart kalıbına dökün. Üzerine 2 adet ince dilimlenmiş şeftali ve 75 gram turna yemişı yerleştirin. 175 derecede 25-30 dakika pişirin. Yarım saat kadar soğumaya bırakın.

