



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEMBEL TARTI

Yarım paket margarin
1 adet yumurta
1 orba kaşığı pudra şekeri
1 ay kaşığı kabartma tozu
2-2,5 su bardađı un
İçi için:
1 su bardađı marmelat
2 küçük paket top kek

Tart hamuru yoğrulur, yarım saat buzdolabına konur. Sonra tart kalıbının kenarlarını kapsayacak şekilde açılır. Yağlanmış kalıba yerleştirilir. Çatalla bir kaç yeri delinir. 175 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. Bua rada kek ufak doğranır. Marmelat fırından çıkan ve biraz soğuyan hamura dökülür, kek parçaları da marmelatın üzerine serpilir, gömülmesi sağlanır. Tekrar 10 dakika fırına verilir. Sođuyunca servis edilir.