



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURUNÇ REÇELLİ TART

150 gr margarin
1 adet yumurta
4 yemek kaşığı şeker
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
1 kase turunç reçeli
1 su bardağı ceviz
2 yemek kaşığı kuru üzüm
1 çay kaşığı tarçın

Margarin, yumurta şeker kabartma tozu ve un karıştırılarak yumuşak bir hamur yapılır. Hamurun 1/3'i ayrılarak dondurucuda biraz bekletilir. Kalan hamur yağlanan kalıba yayılır. Üzerine iç malzemesi yayılarak dondurucuda soğutulan hamur rendelenir. 180 dereceli fırında 30 dk kadar pişirilir.
İç malzemesi: Turunç reçeli küçük küçük doğranır ve diğer malzemelerle karıştırılır.
