



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## ŞEFTALİLİ TART



1,5 Çay bardağı toz şeker  
1 Adet yumurta  
100 gr. margarin  
Yarım paket kabartma tozu  
1 Paket vanilya  
1 Çorba kaşığı yoğurt  
Alabildiği kadar un  
Üzeri için;  
3 Adet iri şeftali  
1 Çorba kaşığı toz şeker

- # Toz şeker, yumurta ve oda ısısında yumuşamış margarin çırpıcı ya da mikserle toz şeker eriyene kadar çırpılır.
- # Üzerine yoğurt, vanilya, kabartma tozu ve ele yapışmayacak yumuşak bir hamur elde edene kadar elenmiş un eklenir, yoğrulur.
- # Hamur temiz bir naylona ya da streçe sarılır, buzdolabının alt rafında yarım saat bekletilir.
- # Bu arada şeftalilerin kabukları soyulur, ince ince dilimlenir.
- # Buzdolabında dinlenen hamur, merdane yardımıyla 25 santim çapında tart kalıbının ya da tepsinin çapında açılır.
- # Hamur, bol margarin sürülmüş kalıba yerleştirilir, kenarları kaldırarak kalıbın kenarına yapıştırılır. Üzerine sıkı sıkı şeftali dilimleri yerleştirilir. Şeftalilerin üzerine toz şeker serpilir.
- # Tart 200 derece fırına verilir. Görünen hamur kısımları koyu pembe renkte pişirilir. (Kabartma tozu kullanıldığı için şeftalilerin hamura gömülmesi normaldir.)
- # Fırından çıkarılır, soğuyunca dilimleyerek servise sunulur.

**Not:** Şeftaliler çok suluysa dilimlendikten sonra bir süzgece konarak 10 dakika bekletilir, fazla suyu süzülür.