



## Персиковый пирог

Şeftalili Tart



¾ стакана сахара  
1 яйцо  
100 гр. маргарина  
0,5 пачки разрыхлителя  
1 пакет ванилина  
1 ст.л. йогурта не сладкого  
Муки сколько возьмет  
Для начинки:  
3 крупных персика  
1 ст.л. сахара

- # Взбить сахар, яйцо, маргарин до однородной массы.
- # Добавить йогурт, ванилин, разрыхлитель, муку и замесить мягкое тесто.
- # Тесто положить в пакет или обернуть пищевой пленкой и положить в холодильник на нижнюю полку примерно на 30 минут.
- # Персики очистить от кожуры и порезать тонкими дольками.
- # Достать тесто из холодильника и раскатать диаметром 25 см. или размером не большого противня.
- # Форму или противень хорошо смазать маргарином и положить раскатанное тесто. Края теста поднять на края формы. Сверху часто выложить порезанные персики и посыпать сахаром.
- # Пирог запекать в духовке при температуре 200 градусов до готовности.
- # Достать из духовки, дать остить.

Если персики очень сочные, после нарезки положить их в сито минут на 10, стечет лишняя жидкость.