



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AHUDUDULU FISTIKLI TART

Tart hamuru için:

1,5 su bardağı un

Yarım su bardağı pudra şekeri

Yarım çay bardağı tuzsuz antepfıstığı

125 gr margarin

1 adet yumurta sarısı

1 tutam tuz

Pasta kreması için:

2 su bardağı süt

6 adet yumurta sarısı

Yarım su bardağı şeker

Yarım çay bardağı mısır nişastası (elenmiş)

1,5 çay kaşığı vanilya özü

3,5 çorba kaşığı margarin

350 gr taze ahududu

3 çorba kaşığı file antep fıstığı

Tart hamurunu hazırlamak için, fırını önceden 190C de ısıtın. Metal bıçak takılı bir mutfak robotunda unu, şekeri, Antep fıstığını ve tuzu toz haline gelene kadar karıştırın.

Küp küp kestiğiniz soğuk sana yağı ekleyip minik bezelye büyüklüğünde parçalar haline gelene kadar karıştırın. Yumurta sarısını ekleyin ve sık aralıklarla hamura yedirene kadar karıştırın. Robotun kapağını açıp hamurdan bir miktar alıp parmaklarınızın arasında sıkın. Bir araya geliyorsa hazır; gelmiyorsa birer tatlı kaşığı su eklemeleri yaparak bir araya gelene kadar karıştırmaya devam edin. Elinizden geldiğince az su eklemeye çalışın.

Bir parşömen kağıdının üzerine hamuru döküp yuvarlak bir hale getirin. Üzerini streç filmle kapayıp buzdolabında 1 saat dinlendirin.

23 santimlik bir tart kalıbını (veya 10 cm çapında 4 adet minik tart kalıbı kullanabilirsiniz) yağlayıp bu hamuru ortasına koyun ve parmaklarınızla kenarlarına ve tabanına eşit şekilde yayın.

Büyük boy bir parşömen kağıdını tart hamurunun üzerine serip üzerini tepeleme kuru nohutla doldurun ve fırına verin. Bu şekilde 25 dakika pişirdikten sonra nohutları ve kağıdı kaldırıp 8 dakika daha pişirin. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Pasta kremasını hazırlamak için ufak boy bir tencerede sütü kaynama noktasına gelene kadar ısıtın.

Orta boy başka bir tencerede (ateşin üzerinde değil) yumurta sarılarını, şekeri ve mısır nişastasını çırpın. Hızlıca çırpma devam ederken azar azar kaynar sütün 1/4 su bardaklık kısmını ekleyin (bir defada eklemeyin ve çırpmayı bırakmayın yoksa yumurta sarıları sütün ısısından pişip topak topak olacaktır). Yine çırpma devam ederek sütün geri kalanını ekleyin. Orta boy ateşin üzerine alarak hiç durmadan ve güçlü bir şekilde kaynama noktasına gelene kadar çırpma devam edin. Kaynamaya başladıktan sonra 1-2 dakika daha çırpıp ateşten alın.

Vanilya özütünü ekleyin ve tekrar karışana kadar çırpın.

5 dakika bekletip ılınmasını sağlayın. Ardından sana yağı parçalarını yavaş yavaş ekleyip tamamı eriyene kadar çırpma devam edin.

Eğer kremayı hemen kullanacaksanız buz ve su dolu bir kaba oturtup arada sırada çırparak soğutabilirsiniz.

Daha sonra kullanmak üzere hazırlıyorsanız da bir kaba aktarıp üzerine streç film kapayarak (tepesini kremaya bastırın ki arada hava kalmasın böylelikle kremanın tepesi de kurumayacaktır) buzdolabına koyun.

Tart hamurunun içine pasta kremasını döküp bir spatula yardımıyla düzleyin. Üzerine ahududuları yerleştirip fıstıkları serpin ve buzdolabında 1 saat boyunca soğuttuktan sonra servis edin.



© lezzetler.com tarif no:125663 • adi:Ahududulu Fıstıklı Tart • gönderen:siyami kutsi • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:03