



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEPFISTIKLI TART

70 Gr Sana Hamurışı
40 gr Üzeri için un
30 gr şeker
1 Adet limonun rendelenmiş kabuğu
2 Adet Yumurtanın sarısı
100 gr ince çekilmiş antep fıstığı
6 Adet yaprak ıspanak
2 Çorba Kaşığı su
0,5 Adet yeşil limonun rendelenmiş kabuğu
0,5 Litre süt
5 Adet üzeri için yumurtanın sarısı
150 gr un
1 Biraz meyve sosu
1 Biraz taze meyveler
0,5 Paket vanilya

Un, şeker, rendelenmiş limon kabuğu ve vanilyayı hamur yoğurma kabın da harmanlayın. Küp şeklinde kesilmiş margarin, su ve 2 yumurtanın sarısını ekleyip yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp buzdolabında yarım saat bekletin. Ispanağı yıkayıp kıyın ve haşlayın. Suyunu süzüp püre haline getirin. Sütü ısıtın. 5 yumurtanın sarısı ile kristal şeker ayrı bir sos tenceresinde çırpma teliyle iyice çırpın. Unu ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpmaya devam edin. Ocağın üzerine alıp kısık ateşte azar azar süt ilave ederek pişirin. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alın ve ıspanak püresi ile çekilmiş antep fıstığını ekleyin. Karıştırıp ılınmaya bırakın. Hamuru ısıya dayanıklı tart kalıbına yayın ve pişme esnasında çok fazla kabarmaması için çatalla (kalıbın tabanına değdirmeden) delin. Üzerine antep fıstıklı karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında hamur kızarıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Taze meyveler ve meyve sosu ile süsleyip servis yapın.