



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYRANLI TART

Tart hamuru:

300 gr (2+1/2 su bardağı) un

1 kahve kaşığı tuz

4 tatlı kaşığı şeker

100 gr margarin

100 gr tereyağı

2 küçük yumurta (hafifçe çırpılmış)

2 tatlı kaşığı limon suyu

4-5 çorba kaşığı soğuk su

Harcı:

125 gr (1/2 su bardağı) şeker

1/4 tatlı kaşığı tuz

2 çorba kaşığı un

2 yumurta (sarı ve akı ayrılmış)

2 tatlı kaşığı vanilya tuzu 300 gr (1+1/2 su bardağı)

300 gr yayık ayranı yada süt

60 gr (4 çorba kaşığı) erimiş tereyağı

Tart hamurunu yapmak un, tuz ve şekeri orta boy bir kaseye eleyiniz. Margarin ve tereyağını bıçakla küçük parçalara keserek una ekleyiniz; parmak uçlarınızla hafif hafif yoğurara ekmek içi kıvamına getiriniz, sonra bu karışımın içine yumurtayı limon suyunu, 2 çorba kaşığı suyu katınız. Hamuru çatalla ya da elle tutup yuvarlak bir top yapınız. (Hamur sert olmuşsa daha su ekleyebilirsiniz.) Hamuru bir bezle örtüp buzdolabında yarım saat dinlendiriniz. Sonra hafif unlanmış tahta üstünde 30 cm. genişliğinde yuvarlak açıp, tart kalıbına düşeyiniz ve kenarlarına çatalla şekil veriniz. Kreması hazırlanana kadar buzdolabında bekletiniz.

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa getirip (220°C) ısıtınız. Şeker, tuz ve unu, orta boy bir kaseye eleyiniz. Yumurta sarıla çatalla hafif çırpıktan sonra unu, vanilya, süt ve erimiş yağı ekleyiniz. Harcı, pürüksüz bir hal alana kadar iyice karıştırınız.

Yumurta aklarını yumurta teliyle kar haline getirip hazırlanmış olan yumurtalı karışıma ekyerek hamurunun üstüne dökünüz.

20 dakika fırında pişirdikten sonra fırın sıcaklığını azaltınız (170°C). 40 dakika daha piştikten sonra, ortasına batırdığınız şiş yada sivri uçlu bıçak temiz çıkarsa fırından alıp hemen servis ediniz.

Not: Bu tart, meyva sosu yada meyve şurubu ile servis edilir.