



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ TART

Elif Korkmazel

Hamuru için:

Yarım paket tereyağ

2 yumurta

1 su bardağı pudra şekeri

aldığı kadar un

İçi için:

2 su bardağı süt

3 yumurta akı

1 kahve fincanı irmik

Yarım su bardağı şeker

Yarım tatlı kaşığı tarçın

Üzeri için:

200 gram çiğ badem

3 çorba kaşığı kayısı reçeli

İrmikle sütü kaynatıp koyulaştırın ve soğutun. Yumurta aklarını köpürtüp, şekeri ilave edin ve tekrar çırpın.

Tarçını da içine katarak karıştırın. Diğer tarafta oda sıcaklığındaki tereyağı mikserle krem kıvamına gelene kadar çırpın. Hamuru için diğer malzemeleri ekleyip iyice yoğurun.

Tart kalıbını yağlayıp dibine un serpin. Hamuru açıp kalıbın kenarlarından taşacak şekilde yayın.

İrmikli karışımı üzerine yayın. Kabukları soyulmuş ve ikiye bölünmüş badamları karışımın üstüne tamamen kapatın. Önceden ısıtılmış 170 derecedeki fırında pişirin. Tartın üzerine kalan badamları bir kat daha döşeyip üzerine bal ya da kayısı reçeli sürüp servis yapabilirsiniz. Arzu ederseniz üzerine purda şekeri serpip soğuk şekilde sunabilirsiniz.