BALKABAĞI TARTI

https://yemek.name

1 kg balkabağı (1 1/2 bardak balkabağı püresi için)
1 su bardağı krema
3/4 su bardağı şeker (tercihen esmer şeker)
1/2 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 1/2 tatlı kaşığı tarçın
1/2 tatlı kaşığı muskat
1/2 tatlı kaşığı zencefil tozu
1/4 tatlı kaşığı karanfil tozu
Tart Hamuru için:
1/2 su bardağı (115 g) tereyağı
4 yemek kaşığı su
1 1/4 su bardağı un
1 1/2 su bardağı şeker
1/4 tatlı kaşığı tuz

Hamuru hazırlamak için yoğurma kabına un, şeker ve tuzu ekleyip karıştırın.
Tereyağını küp şeklinde küçük parçalar halinde kesin ve soğuk olarak una yedirin.
Suyu azar azar una ekleyin.
Suyun tamamını eklemeden önce elinize bir parça hamurdan alıp sıkın, eğer hamur elinizde dağılmayıp şeklini koruyor ise daha fazla su eklemeyin.
Hamuru çok fazla yoğurmadan tek parça haline getirip elinizin büyüklüğünde yuvarlak şekil verin ve sarıp 20 dakika buzdolabında bekletin.
Hamuru açacağınız yüzeye un serpin ve hamuru tart kabınızdan biraz daha büyük olacak şekilde açın.
Hamuru tart kabınıza yerleştirin ve kenarlarını parmaklarınızla şekillendirin.
Buzdolabında 30 dakika beklettikten sonra 190 °C de ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.
Balkabağını dört parçaya bölün.
Varsa sapını kesip atın.
Kavun keserken yaptığımız gibi çekirdek ve sulu kısmını temizleyin.
Üzerlerini sarıp 200 °C bir saat kadar pişirin.
Kabuklarından sıyırdığınız balkabağını ezme aleti yahut robotta püre haline getirin.
Karıştırma kabına şeker, tuz, tarçın, zencefil, muskat ve karanfili ekleyip karıştırın.
Balkabağı püresi, krema, yumurta ve sütü ekleyip bütün malzemeyi çırpın.
Hazırladığınız püreyi ön pişirme işleminden geçmiş tart hamurunun içine döküp 190 °C de püre kısmı hafif sert kıvama gelene kadar 55-65 dakika kadar pişiriniz.
Soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:128726 • adı:Balkabağı Tartı • gönderen:temelli • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:55