



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI LABNELİ TART

500 gr bal kabağı
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı su
Yarım tatlı kaşığı tarçın
3 adet kuru karanfil
1 adet yumurta
Yarım paket Labne
Hamuru için:
1 adet yumurta
200 gr margarin
2,5 su bardağı un
Yarım su bardağı pudra şekeri

Soyulmuş balkabaklarını kesip bir bıçak yardımıyla küçük parçalara bölerek tencereye alın. Kabakların üzerine şeker, tarçın, kuru karanfili ve suyu ekleyerek orta ateşte kabaklar yumuşayınca kadar pişirin. Pişen kabakları ocaktan alın, blendırdan geçirerek soğumaya bırakın. Kabak püresi soğurken tartın hamurunu hazırlamaya başlayın. Derin bir kap içerisine yumurta, un, şeker ve küp küp doğradığınız margarini alın. Mikserin yoğurma aparatıyla hamur kendini toplayana kadar karıştırın. Hamur toplanınca elinizle yoğurarak top haline getirin. (ilk yoğurmayı mikserde yapmadıysanız hamuru buzdolabında 1 saat kadar soğutun) Küçük boy kelepçeli kalıbın (24 cm) içini yağlayın. Hazırladığınız hamurun 3/2 sini kalıbın içine yayın. Geriye ayırdığınız hamuru uzun bir rulo yapın ve kelepçeli kalıbın duvarına elinizle bastırarak 3 cm yüksekliğinde kenarları oluşturun. Hamur kaplama işlemi bitince hamurun tabanına çatal yardımıyla delikler açın. Soğuyan kabak püresinin içine labne peynirini ve 1 adet yumurtayı ekleyerek tel çırpıcı ile çırpın. 180 derece önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Tamamen soğuduktan sonra kalıptan çıkartın ve dilimleyerek servis yapın.