



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI TART

2,5 su bardağı un
150 gram tereyağı
2 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı yoğurt
Kreması için
1,5 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
2 çorba kaşığı labne peyniri
1 paket vanilya
700 gram haşlanmış bal kabağı

Tart hamuru için yumurtayı şekerle iyice çirpın. Daha sonra elinizle içine diğer malzemeleri ekleyip yoğurmaya başlayın. Yumuşak ama akışkan olmayan bu hamuru yağlanmış kalıpların içlerine paylaşın. Daha sonra fırında 20 dakika pişirip çıkartın. Kreması için haşlanmış soğumuş balkabağını ezip püre yapın, içine sütü ve labne peynirini ekleyip karıştırın. Pişirdiğiniz turtanın üzerine soğuk olarak gezdirip yaban mersini serin. Kalan hamurlardan kafesler yapın fırına verip 10 dakika pişirin, servis yapın.

