



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI TART

2 dilim bal kabağı
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı krema
1 adet yumurta
Hamur için:
100 gr tereyağı
1 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1,5 su bardağı un

Hamur malzemesi yoğrulur, strece sarılır, buzluğa konur, 1 saat bekletilir. Bu arada kabak soyulur, rendelenir, tencereye aktarılır, şeker katılır. Orta ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Soğumaya bırakılır. Dinlenen hamur merdaneyle açılır, yağlamış tart kalıbının kenarlarını da kaplayacak şekilde yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Bu arada soğuyan kabak krema ve yumurtayla karıştırılır. Tartın üzerine dökülür, düzeltilir. Tekrar fırına verilir. 20 dakika daha pişirilir.