



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI TART

İlkay Öztürk

3 Çorba Kaşığı Tereyağı
2 Şu Bardağı Un
2 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri
1 Çorba Kaşığı Su
Sos İçin:
4 Dilim Balkabağı
1 Çay Bardağı Su
1/2 Çay Bardağı Soğuk Süt
1 Çay Bardağı Toz Şeker
1 Adet Yumurta
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Çay Kaşığı Tarçın

Tereyağını küçük bir tavada erittikten sonra yoğurma kabına dökelim. Üzerine un, şeker ve suyu ekleyip yoğuralım. Elde ettiğimiz hamuru, yarım saat kadar buzdolabında bekletelim. Hamuru merdaneyle yarım santim kalınlığında açıp yağlanmış tart kabına yerleştirelim. 180 derecelik fırında 15 dakika pişirelim. Kabağı iri doğrayıp tencereye alalım. Üzerine su ilave edip iyice yumuşayınca kadar pişirelim. Çatalla ezerek püre haline getirelim. Soğuk süt, toz şeker, eritilmiş tereyağı, çırpılmış yumurta ve tarçını ilave edip blenderla karıştıralım. Fırından çıkarttığımız tartın üzerine bu karışımı dökelim. Fırında 15 dakika daha pişirelim. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapalım.