



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALKABAKLI TART

100 gram krema  
2 adet yumurta  
1 ay kaşığı vanilya  
1 ay kaşığı tarçın  
75 gram dövülmüř ceviz  
50 gram pudra řekeri  
125 gram margarin  
1 adet yumurta  
1 tutam zencefil  
200 gram un  
150 gram řeker  
1 tutam muskat  
1 ay kaşığı tuz  
100 gram badem  
400 gram bal kabađı

Hamur için bir kaptaki un, toz badem, tuz ve pudra şekerini karıştırın.  
Margarini oda sıcaklığında yumuşatıp hamura parmak uçlarınızla yedin.  
Yumurtayı ilave edip yođurun.  
Yođurmuř olduđunuz hamuru aın.  
23 cm. apında bir tart kalıbına yayın.  
Tabanına çatalla delikler açıp 30 dakika buzdolabında bekletin.  
Fırını 160o C ısıtın.  
Tart kalıbının tabanına yaymış olduğunuz hamuru 25 dakika pişirin.  
İçi için yukarıda belirtilen bütün malzemeyi mikserde iyice çırpın. Homojen bir kıvam elde edin.  
ırpıtığınız karışımı hamurun üzerine yayın ve bir kaşık yardımıyla düzleştirin.  
Önceden ısıttığınız 160o C fırında 35 dakika pişirin.  
Bal kabaklı tart sođuyunca üzerini pudra řekeriyle süsleyin.

---