



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI VE PEYNİRLİ TART

İç harç için:

400 gr küp kesilmiş balkabağı

200 gr beyaz toz şeker

4 adet karanfil

2 adet tarçın çubuğu

hamur için:500 gr un

2 adet yumurta

200 gr margarin

150 gr pudra şekeri

Süslemek için:

150 gr mascarpone peyniri

Yeterince Frambuaz sos

1 tutam taze nane

Balkabağını, toz şekeri, karanfil ve tarçın çubuklarını bir fırın kabına koyun. Ağızını folyo ile kapatıp 180 derecelik fırında 40 dakika kadar pişirin. Balkabaklarınız hafif kırıtır ve şekeri çekmiş olarak hazır olacaktır.

Hamur için olan malzemeyi karıştırın ve yoğurun. İyice kıvama geldikten sonra 20 dakika kadar hamurunuzu dinlendirin. Daha sonra tart kalıplarına yerleştirecek şekilde merdane ile hamurunuzu açın. Kalıplara yerleştirdiğiniz hamurunuzun çatalla küçük delikler açın ve fırında 10 dakika kadar pişirin.

Fırından aldığınız kalıp içindeki hamurun içine balkabaklarınızı doldurun. Üstünü yine merdane ile açtığınız hamurla kapatın ve üzerine bıçak ile ince bir + işareti atın

Fırında 10 dakika kadar daha pişirin.

Servis ederken üzerine toz şekerle çırpıtığınız mascarpone peynirini ekleyip, frambuaz sos ve bir tutam nane ile süsleyin



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 26.02.2016