



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİLE BADEMLİ YAĞSIZ TART

<https://cook.com.tr>

Esmer Şeker 1 Yemek Kaşığı

Pudra Şekeri 2 Yemek Kaşığı

Yumurta 4 Adet

Badem Unu 2 Su Bardağı

Önce çukur bir karıştırma kabında 4 yumurta akını mikserle iyice kar gibi olana kadar çırpın. Karıştırma esnasında 2 yemek kaşığı pudra şekerini de ilave ederek çırpmaya devam edin. Kar gibi olduğunda önce 1 su bardağı badem ununu (kabuksuz çiğ bademi kendiniz de robottan çekip badem unu yapabilirsiniz) yavaş yavaş ekleyerek, bu sefer mikserle değil tahta spatula ile havalandırarak, bir süre sonra da kalan 1 su bardağı badem ununu yine nazikçe havalandırarak karıştırın. Fazla karıştırmayın. 21 cm.lik bir tart kalıbının içine uyacak şekilde kesilmiş COOK yağlı pişirme kağıdını serin. Yağlı kağıdın üzerine 1 yemek kaşığı esmer toz şeker ile karıştırılmış file bademi yayın. Bademlerin üzerine badem unlu karışımı döküp (karışım alışkın olduğunuz akışkan hamur görünümünde olmuyor, merak etmeyin), önceden 180 dereceye ayarlanmış fırında 30 – 35 dakika kadar pişirin. Tart biraz ılındıktan sonra kalıbı servis tabağınıza ters çevirerek üzerindeki yağlı kağıdı yavaşça sıyrıp servis edin.

