



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÜ LOKUMLU TART

1 parça pasta keki
125 gr margarin
1/2 çay bardağı toz şeker
1 yumurta
1 su bardağı hindistancevizi
250 gr güllü lokum
Yarım su bardağı yeşil fıstık
1 paket krem şanti

Karıştırma kabına margarin, yarım çay bardağı toz şeker, 1 adet yumurta 1 su bardağı hindistancevizi ilave edip karıştırın. Fırın tepsisinin üzerine 1 adet pasta kekini koyuyoruz üzerine hazırladığımız karışımı sürüyoruz. Üzerine ortadan kestiğiniz güllü lokumları yerleştiriyoruz. Önceden ısıtılmış 150 C fırında pişiriyoruz. Tartımız piştikten sonra ılıyınca üzerine hindistancevizi, yeşil fıstık serpiyoruz. İsteğe göre krem şantiyle süsleme yapıyoruz ve kapalı bir kek kalıbı içine tartımızı koyup 1 gün dinlendiriyoruz böylece lokumlar biraz yumuşamış oluyor.