KABAKLI TART

MALZEMELER
Tart hamuru için:
1 su bardagi un (150 gr.)
2 çay kasigi seker
1/2 su bardagi margarin (125 gr.)
6-7 çorba kasigi soguk su
Tart içi için:
2 1/2 su bardagi rendelenmis bal kabagi (750 gr.)
1/2 su bardagi ceviz içi (50 gr.)
4 yumurta
1 su bardagi seker (250 gr.)
2 çay kasigi tarçin
2 çay kasigi zencefil
3/4 su bardagi krema (200 ml.)
1/3 su bardagi un (50 gr.)

YAPILIŞ TARİFİ
Un, seker ve margarini, robotun ana haznesine koyun. Robotu kisa araliklarla 15 defa çalistirin ve durdurun. 3 çorba kasigi soguk su koyarak, 5 defa daha çalistirin. 2 çorba kasigi daha su ekleyip, 3 kere daha çalistirip durdurun. Hamur toplaniyorsa robottan alin. Eger dagiliyorsa azar azar su ekleyerek kisa araliklarla birkaç kez daha çalistirin. Balkabaklarinin üzerine yarim bardak su koyarak, agzi kapali bir tencerede yumusayincaya kadar (30 dk.) pisirin. Pistikten sonra robotun ana haznesinde cevizlerle beraber çekin. Ayri bir kapta yumurtalari el mikseri ile çirpin. Seker, tarçin, zencefil ve kremayi ekleyin. Kabak püresi ile yumurta karisimini iyice karistirin. Hazirlamis oldugunuz hamuru tart kalibina koyun ve üzerine kabak karisimini dökün. Tartinizi, firinda önce 220 °C`de 10 dk., daha sonra 150 °C`de 40 dk. kadar pisirin. Tartin ortasina temiz bir biçak sokup temiz çiktiginda firindan alin. Ilik veya oda sicakliginda servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:4062 • adı:Kabaklı Tart • gönderen:zumZUM • indirme tarihi:16.04.2024 - 17:30