



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ VE LORLU TART

4 su bardağı un
50 gr margarin
1 yemek kaşığı toz şeker
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
3-4 yemek kaşığı krema
1 adet yumurta
1 su bardağı krema
3 adet yumurta sarısı
1 limon kabuğu rendesi
1 su bardağı bal
2,5 yemek kaşığı limon suyu
5 adet kivi
Yarım su bardağı dövülmüş badem
900 gr lor peyniri

Hamuru yapmak için; unu, şekerini, tuzu ve kabartma tozunu bir kaseye koyun. Margarini de doğrayarak kaseye koyun. Karışım, ekmek kırıntısı görünümünü alana kadar yoğurun. Yumurta sarılarını ve kremayı da ekleyerek hamur haline getirin.

Hafifçe unlanmış bir yüzeyde, hamuru hafifçe yassılaştırıp bir yağlı kağıda sarın ve 30 dakika buzdolabında bekletin. Fırını da yakarak 200 dereceye getirin.

Unlanmış yüzeye tekrar koyduğunuz hamuru, oklavayla 3 mm kalınlığında açın. 23 cm'lik bir tart kalıbına (ya da kelepçeli bir kalıba) serin. Kenarlarını kıvrımlı şekil verin.

Tartın tabanının ortasına bir çatal batırarak birkaç yerden delin. Üzerini yağlı kağıtla kaplayıp, kabarmaması için fasulye taneleri koyun. 10 dakika pişirin. Kağıdı ve üzerindeki fasulye tanelerini alıp, tart iyice kızarana kadar, 6-8 dakika daha pişirin. Sonra soğumaya bırakın.

Bademleri, 1 yemek kaşığı tozşekerle birlikte blenderde çekin.

Mikserle, lor peynirini krema kıvamına Bruno Mars Runaway Baby descargar gelene kadar çırpın. Kremayı, yumurtayı, yumurta sarılarını, kalan şekerini, unu, tuzu, romu, limon kabuğu rendesini ve 2 yemek kaşığı limon suyunu da bu karışımın içine ekleyin. Karışımın birbirine karışmasını sağlayın.

Dövülmüş bademleri de bu karışıma ilave edin.

Karışımı tart hamurunun üzerine döküp, altın rengi olana kadar pişirin. Sonra soğumaya bırakın. İyice soğuyunca, üzerini gevsek bir şekilde kapatarak 2-3 saat buzdolabında bekletin. Sonra kalıptan çıkarıp servis tabağına koyun.

Bal ile limon suyunu karıştırıp bir kenara ayırın.

Kivilerin kabuklarını soyun. Ortalarından, uzunlamasına olarak 5mm'lik dilimler halinde kesin. Bu dilimleri tartın üzerine sıra sıra dizin. Servisten hemen önce, ballı limonlu karışımı bir fırçayla kivilerin üzerine sürüp cila (glase) yapın.