KURU ÜZÜM BULAMAÇLI TART

2 su bardağı un
1 çay bardağı pudra şekeri
150 gr sana margarin
1 tutam tuz
1 çay bardağı soğuk su
Bulamaç için:
250 gr kuru üzüm
3 yemek kaşığı pudra şekeri
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 çay bardağı ceviz içi
yarım litre kaynar su
1 çay bardağı süt

Tart hamurunun malzemelerini karıştırın. Kulak memesi kıvamındaki hamuru yarım saat dinlendirin. Bulamacı hazırlamak için kaynar suya çekirdeksiz kuru üzümleri atın ve şişmelerini bekleyin. Suyunu süzün ve çatalla ezin. İçine pudra şekeri, dolmalık fıstık, ceviz ve sütü ekleyin.. Dinlenen tart hamurunu ikiye bölün. yarısını tart kalıbına yerleştirin ve içine kuru üzümlü bulamacı koyun. Kalan tart hamurunu üzerini kapatacak şekilde ayarlayın. Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Üzerini kuru üzüm ve dolmalık fıstıkla süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:115274 • adı:Kuru Üzüm Bulamaçlı Tart • gönderen:ma-vi • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:53