



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDU SOSLU PEYNİRLİ TART

Tart hamuru için:

1.5 su bardağı un

100 gr margarin

2 çorba kaşığı pudra şekeri

1 yumurta

1/2 çay kaşığı karbonat

Kreması için:

250 gr süt

1 çay bardağı pudra şekeri yarım çay bardağı un

1 tatlı kaşığı nişasta

3 yumurta sarısı az vanilya

1 paket labne peyniri

Ahududu sosu için:

300 gr dondurulmuş ahududu

1 su bardağı su

1 su bardağı tozşeker

Yarım yeşil limon suyu veya 1/4 sarı limon suyu

Öncelikle ahududu sosumuzu hazırlamaya başlayalım. Limon suyu hariç tüm malzemeyi küçük bir tencereye alıp kaynatalım. Kaynadıktan sonra limon suyunu ilave edelim ve 5 dakika daha kaynatalım. Altını kapatıp biraz ılınmasını bekleyelim.

Ahududu sosu biraz ılındıktan sonra bir kaba sosu süzelim ve süzülen ahududulu taneleri tartımızın üzerine dökmek için ayıralım. Kalan suyu çok lezzetli oluyor.

Fırınımızı 180 dereceye ayarlayalım ve ısıtmaya başlayalım.

Tart hamuru için gerekli malzemeleri en az yarım saat önce tezgaha çıkararak sıcaklıklarının oda ısısına gelmesini sağlayalım. Daha sonra yoğurma kabımıza tüm malzemeyi ekleyelim. Margarini küp küp doğrayarak, unuda eleyerek ekleyelim. Tüm malzemeyi elimizle yavaş yavaş yedirerek yoğuralım. Yumuşak bir hamur elde edince hamurumuzu streç film ile sarıp 20 dakika buzdolabında bekletelim.

20 dakika sonra hamurumuzu buzdolabından çıkarıp tart kalıbımızı yağlayalım ve hamurumuzu yağlanmış tart kalıbımıza elimizle yayalım. İsterseniz hamuru oklava ile açıp tart kalıbına yerleştirebilirsiniz. Hamurumuzu yaydıktan sonra bir tatlı çatalı ile hamurun birkaç yerine çatalı yumuşak bastırarak birkaç delik açalım.

Tartımızı önceden 180 derece ısıttığımız fırınımıza atalım ve yaklaşık 20-25 dakika pişirelim. Piştikten sonra soğutmak için tezgahta bekletelim.

Kremamız için labne peyniri hariç tüm malzemeyi orta boy bir tencereye koyup, ateşe almadan önce iyice karıştıralım ve ateşe alıp devamlı karıştırarak pişirelim. Çabuk pişer ve katılaşır, lütfen pişirirken dikkat edelim. Kremamız piştikten sonra 1 paket labne peynirimizi kremaya katıp mikser ile iyice çırpalım. Kremamızı sırası gelene kadar tezgahta bekletelim.

Tart hamurumuzu ters çevirerek servis tabağımıza yerleştirelim. Üzerine peynirli kremamızı düzgünce sürelim ve en üzerinide ahududu sosumuzu dökelim. Buzdolabında en az yarım saat bekletmeniz yeterlidir.