



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURELİ TART

150 gram margarin
1 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı pudraşekeri
1 çay bardağı buzlu su
2 su bardağı un
1 çorba kaşığı buğday nişastası
1 çay bardağı toz antepfistiği
Bir tutam tuz
2 paket hazır aşure karışımı
3.5 su bardağı süt
Dondurma

Derin bir kaba yağ, yoğurt, pudraşekeri ve tuz koyup karıştırın. Unu, nişastayı, toz antepfistiğini ilave edin. Yoğurup, gerekirse soğuk su ekleyin. Tart kalıbını iyice yağlayın. Yoğurduğunuz hamuru tart kalıbı büyüklüğünde açıp, kalıbın içine yayın. 180 derece fırında 30-40 dakika pişirin. Bu arada aşureyi, ambalaj üzerindeki tarife göre hazırlayın poşetin tamamını 3.5 su bardağı süte ilave edin. Orta ateşte karıştırarak 20 dakika kaynatın Soğumaya bırakın. Fırından aldığınız tart soğuyunca, üzerine aşureyi yayın. Dondurma ile birlikte servis yapın.

