



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVAKADOLU KARPUZ REÇELLİ DONDURMALI TART

250 gr soğuk ve küp küp kesilmiş margarin
1,5 su bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta (soğuk)
4 yemek kaşığı karpuz reçeli
4 su bardağı un (gerekirse çok az daha ilave edebilirsiniz).
3 adet avakado (çekirdekleri ayıklanmış)
1 su bardağı fındık kırığı
1 tatlı kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 kaşık dondurma (vanilyalı)

Kabukları soyulup çekirdeği çıkarılmış orta boy avakadoları küp küp doğrayıp, 2 yemek kaşığı pudra şekeri ve 1 tatlı kaşığı tarçını bir tencereye alın ve bir miktar su koyarak karıştırarak pişirin. Avakadolar tamamen yumuşayıp suyunu çekince kırılmış fındıkları ilave edip karıştırın. Soğumaya bırakın.

Hamuru hazırlamak için Sana yağını yoğurma kabına alın. Pudra şekeri, yumurta ve karpuz reçelini ekleyip elinizle krema kıvamına gelene kadar karıştırın.

Azar azar unu ilave edip yumuşak, kolay şekillenen ve elinize yapışmayan bir hamur elde edin. Elinizle bastırduğunuzda parmaklarınızın şeklini alacak kıvamda olmalıdır. Hamurun 1/3 ünü ayırıp streç filmle sararak derin dondurucuda 15 dakika bekletin.

Hamurun kalan kısmını 15 dakika kadar buzdolabında bekletin, bu arada fırınınızı 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Hamuru buzdolabından alıp merdane ile çok inceltmeden açtıktan sonra 26 cm lik sana yağı ile yağlanmış bir tart kalıbına ya da borcama kenarları yüksek kalacak şekilde elinizle bastırarak döşeyin. Bu aşamada hamur kırılırsa sorun değil, kalıpta elinizle bastırarak düzeltebilirsiniz.

Hamurun üzerine avakadolu içi yayın. Dondurucuda dondurduğunuz hamuru rendeleyin ve elmalı için üzerini örtecek şekilde tartın üzerine serpiştirin.

Üzerine fırçayla az miktar süt sürdükten sonra fırına koyun ve üzeri kızarana kadar yaklaşık 45 dakika pişirin.

Tartı fırından alıp tepside ılıtın. Tamamını kalıptan çıkarmak ılık haldeyken tartın kırılmasına sebep olur, o yüzden dilimleyerek çıkartın. Dilimleri servis tabaklarına alın ve üzerlerine birer top vanilyalı dondurma koyun. İsterseniz çok az tarçın serpin ya da dondurma sosu gezdirin ve ılık olarak servis yapın.