



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BAL KABAKLI BAYRAM TATLISI

2 kg balkabağı (balkabağı püresi için)
500 gr toz şeker
300 gr un (tatlının tabanı için)
125 gr margarin
1 adet yumurta
1 tutam tuz
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı sirke
200 ml soğuk krema (kreması için)
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya

Öncelikle, taban hamuru için tüm malzemeyi yoğurun. 20 dakika buzdolabında bekletin. Var olan tart kalıbınızı yağlayın ve hamuru içine yerleştirin. Bir çatal yardımıyla hamuru çeşitli yerlerinden delin. Artan hamura derseniz tartı süslemek için minik formlar verin. 175 derecede önceden ısıttığınız fırında pişirin. Bu sırada bal kabağını küçük küçük doğrayın. Şekerle birlikte iyice yumuşayınca kadar pişirin. Katı püre kıvamında olsun. Buzdolabından çıkardığınız kremayı mikserin güçlü devrinde pudra şekeri ve vanilyayla beraber katı oluncaya kadar çırpın. Kalıptan çıkardığınız tarta kremayı sürün, üzerini soğumuş bal kabağı püresiyle kaplayın.