



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI CEVİZLİ TARTOLET

<https://www.acunn.com>

Bal Kabağı Püresi İçin:

1/2 adet bal kabağı

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı nişasta

1/2 su bardağı dövülmüş ceviz içi

1/2 su bardağı şeker

1 çubuk tarçın

Tart Hamuru İçin:

270 gram un (2 su bardağı)

180 gram tereyağı (3/4 su bardağı)

90 gram şeker (1/2 su bardağı)

1 adet yumurta

1 paket vanilin

Dilimlenmiş bal kabaklarını 200 derecelik fırında 30-35 dakika yumuşayıncaya kadar fırınlayın.

Fırınlanan bal kabaklarını bir kabın içine alın ve ezin.

Minik bir sos tavaına alın şeker ve tarçını ilave edin.

Nişastayı 2 yemek kaşığı suyla sulandırın.

Kaynayan pürenin içine nişastayı ilave edin. 2-3 dakika daha kaynatın ve soğumaya bırakın. En son cevizleri ilave edin.

Unu geniş bir kaba eleyin ve soğuk tereyağını parmak uçlarınızla una yedirin.

Diğer malzemeleri de ilave edin ve katlayarak yoğurun.

Streç filme sarın ve buzdolabında 30 dakika bekletin.

Fırını 180 dereceye ayarlayın.

Dinlenen tart hamurunu iki yağlı kağıt arasında incelterek tart kalıbına yerleştirin.

Üzerine yağlı kağıt koyun ve pişirme ağırlıklarını ekleyin(nohut vs.). 10 dakika ağırlıkla hamuru pişirin.

Tart hamurunun üzerindeki ağırlıkları alın ve bal kabağı püresini ekleyin. 10 dakika da bu şekilde pişirin ve fırından çıkartın. Soğumasını bekleyin ve afiyetle servis edin. Önceden ısıtılmış fırında 180° de 25-30 dakika pişirilir.



