



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI TART

Ali Akdemir

- 1 tane tart hamuru
- 1 bardak süt
- 6 kaşık pudra şekeri
- 12-13 çorba kaşığı toz şeker
- 3 çorba kaşığı su
- Tuz
- 12 gram jelatin
- 1 çay kaşığı tarçın
- 350 gram püre haline getirilmiş balkabağı
- Yarım çay kaşığı hindistancevizi
- 1 bardak kremşanti
- 3 adet yumurta

Hindistancevizi tuz şeker tarçın su süt bal kabağı ve yumurta sarılarını yüksek sıcaklığa dayanıklı bir kaseye koyun. Jelatini üzerine ekleyin. Kaseyi kaynama sıcaklığında suyun bulunduğu kabın içerisine koyun. Sık sık karıştırarak jelatin eriyinceye kadar pişirin. Kaseyi sudan alıp kenarları sertleşene kadar soğutun. Başka bir kasede yumurta aklarını çırpıp pudra şekerini ilave edin. Bu karışımı kabağın olduğu kaseye ekleyin. Karışımı tart hamurunun içine doldurun ve sertleşinceye kadar dondurun. Üzerini kremşantiyle süsleyerek servis edin.

