



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KABAKLI TART

375 gr un
300 gr margarin
2 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
1 paket vanilya
2 fiske tuz
1 yemek kasığı süt
100 gr ceviz
1 orta boy bal kabagi
1 su bardağı kuru bakliyat

Kabak parçalarına ayırı, yıkayıp suyunu süzün. Daha sonra balkabaklarını kaynar su koyduğunuz tencerede pişirin.

Un, soğuk haldeki margarin, tuz, toz şekerin yarısı, vanilya, bir bütün yumurta ve bir yumurta akını çukur bir kaba koyun. Artan yumurta sarısını daha sonra kullanmak üzere ayırın. Yağı bıçakla keserek diğer malzemelerle karıştırın. Elinizle kısa bir süre yoğurup top haline getirin. Bir folyaya sarıp serin bir yerde en az bir saat bekletin. Kabakların pişme süresi dolunca buharını serbest bırakmak için tencerenin kapağını açın ve kabakları soğumaya bırakın.

Hamurun yarısından biraz fazlasını merdane ile yuvarlak açın. Kelepçeli kalıbı hamurun üzerine oturtup biraz daha büyük bir yuvarlak kesin. Hamuru kelepçeli kabın içerisine yerleştirin. Üzerini yağlı kağıt ile döşeyin ve kuru bakliyat ile doldurun. Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

100 gram cevizi kırın ve küçük küçük kıyın. Soğumuş olan kabakları cevizler ile karıştırmadan önce eliniz ile sıkarak var ise fazla suyunu alın. Eğer kabak yeterince sert ve lezzetli ise su çıkmayacaktır . Ceviz , kalan toz şeker ve kabakları karıştırın.

Kalan hamuru merdane ile açın. Çeşitli boydaki yaprakları kalıp olarak kullanarak hamurdan yapraklar kesin yumurta sarısını süt ile karıştırın. Fırça ile yaprakların üzerine sürün.

Fırından çıkan yarı pişmiş haldeki tartın üzerine yalı kağıt ve bakliyatları alın. Kabaklı içi üzerine yayın .

Hazırlamış olduğunuz yapraklar ile üzerini kapatın. Tekrar fırına koyup 30 45 dakika daha pişirin. Fırından çıktıktan sonra servis tabağına alın.



