BAL KABAKLI TART

https://www.elele.com.tr

Tart hamuru:
120 g tam buğday unu
1/4 tatlı kaşığı tuz
55 g soğuk tereyağı
2 çorba kaşığı yağsız süt
1 çorba kaşığı (15 g) bal
1/2 tatlı kaşığı elma sirkesi
1-2 çorba kaşığı kadar buz gibi soğuk su
Üzerine serpmek için badem
Balkabağı harcı:
400 g balkabağı
30 g bal
100 ml su
1 çorba kaşığı mısır nişastası
1/2 çay kaşığı tarçın

Tam buğday unu ve tuzu, küp kesilmiş soğuk tereyağ ile karıştırın. Süt ve balı un karışımına ekleyin. Sonrasında sirke ve soğuk suyu da ilave edin. Hamuru streç filme sarın ve 30 dakika buzdolabında bekletin.
Balkabaklı harç: Balkabağını çok az suda, yumuşayana kadar haşlayın. Tarçın ve nişastayı ekleyerek karıştırın. En son balı ekleyerek balkabağını ezin.
Fırınınızı önceden 220 derecede ısıtın. 20 cm çapındaki tart kalıbını yağlayın. Tart hamurunu iki yağlı kağıt arasında ince bir şekilde açın. Yağlı tart kalıbına hamuru yerleştirin. Tart tabanına çatalla delikler açın. Balkabaklı harcı kalıba dökün ve isteğe bağlı file badem ya da dövülmüş ceviz ekleyin. Tartın üzerini önce yağlı kağıt, ardından folyoyla kapatın. 220 derecede ısınmış fırında 15 dakika pişirin. Ardından sıcaklığı 190 dereceye düşürüp 15 dakika daha pişirin. Tart üzerindeki folyo ve yağlı kağıdı çıkararak 10-15 dakika daha tart hamurunun rengi değişip, kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:147559 • adı:Bal Kabaklı Tart • gönderen:melda özer • indirme tarihi:06.05.2024 - 19:55