



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 çatala 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.

