



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI TART

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

1 kg bal kabağı

0,5 su bardağı toz şeker

0,5 su bardağı iri kırılmış ceviz

Hamur:

2 su bardağı un

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tutam tuz

125 g tereyağı (soğuk-küp şeklinde kesilmiş)

4 - 5 yemek kaşığı soğuk su

Bademli karışım:

25 g tereyağı

0,5 çay bardağı toz şeker

1 yemek kaşığı bal

2 yemek kaşığı süt

2 su bardağı yaprak badem

Taban için:

0,5 çay bardağı öğütülmüş badem

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Bal kabağını iri küpler şeklinde kesin. Geniş bir tencereye alıp orta ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alıp biraz soğutun ve mutfak robotunda püre haline getirin. Tekrar tencereye alıp üzerine toz şeker ekleyin ve suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp soğutun. Cevizi ekleyip karıştırın.

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri, şekerli vanilin, tuz, tereyağı parçalarını ve soğuk suyu ekleyip parmak uçlarınızla fazla ezmeden yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabına alın ve 30 dakika bekletin.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Hamuru buzdolabından çıkarıp biraz bekletin. Hafif unlanmış tezgahta merdane ile 26 cm çapında açın.

Açtığınız hamuru unlanmış merdaneye sarın, yavaşça açarak kalıba yerleştirin. Hamuru kalıbın tabanına ve yanlarına 2-3 cm yüksekliğinde olacak şekilde elinizle hafifçe bastırarak yayın. Çatal ile birçok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Fırını çalıştırmaya devam edin.

Tereyağı, toz şeker, bal ve sütü küçük bir tencereye alın ve kısık ateşte karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp üzerine bademi ekleyin ve karıştırın.

Soğuyan tartın tabanına yarım çay bardağı öğütülmüş bademi serpin. Üzerine cevizli bal kabağını yayın. Üzerine hazırladığınız bademleri yayın ve aynı fırın ayarında tekrar pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Tartı fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Kalıptan çıkarıp servis tabağına alın ve dilimleyin.



© lezzetler.com tarif no:169606 • adı:Balkabaklı Tart • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 21:48