



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI TART

Malzeme:

200 gram balkabağı

200 gram toz şeker

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

100 gram krema

50 gram ceviz

Hamuru için :

100 gram Bizim Mutfak Un

4 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

50 gram Bizim Mutfak Margarin

1 adet yumurta

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

Tart hamuru için malzemelerin hepsini derin bir kaba alıp karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru merdaneyle açıp kalıplara döşeyin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Üzeri için balkabağı, tozşeker ve vanilyayı bir tencereye alıp kabak tatlısını pişirin. Kabak tatlısının yarısını iyice ezerek püre haline getirin ve krema ile karıştırarak tartların içine doldurun. Kalan kabak tatlısını tartların üzerine yerleştirin. Cevizle süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "pamuk bilek" tarafından gönderildi. 30.10.2020