



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BANOFFEE PİE

200 gr yulafli bisküvi / veya zencefilli bisküvi
100 gr SANA Hamurışı
125 gr esmer şeker
125 gr ekstra SANA Hamurışı
3 yemek kaşığı krema
bir çimdik kaya tuzu
4 adet olgun muz
150 ml krema
1 yemek kaşığı pudra şekeri
50 gr bitter çikolata

23 cm boyunda bir tart kalıbını SANA Hamurışı ile yağlayın. Kalıbının tabanını ise nemli bir yağlı kağıt ile kaplayın.

Yulafli bisküvileri mutfak robotundan geçirin.

SANA Hamurışı'ni bir tavada eritin. Bisküvileri ve yağı karıştırıp yeniden mutfak robotundan geçirin.

Bisküvili tart tabanını kalıbın içine yayın, cam bir bardak altı yardımıyla kalıbın her yanına eşit olarak dağıtın.

Buzdolabında soğumaya bırakın.

Ayrı bir tavada SANA Hamurışı'ni eritin, esmer şekeri ilave edin. Kaynamaya başladığında kremayı ekleyin ve kıvam alana kadar yaklaşık 5 dakika daha pişirin. Karameli ocaktan alın ve içine kaya tuzu ekleyerek buzdolabında soğumaya bırakın.

Tart kalıbını dolaptan çıkarın, üzerine hazırladığınız karameli dökün.

Muzları ince uzun dilimleyerek, tartın üzerine daire şeklinde dizin.

Krema ve pudra şekerini sertleşene dek çırpın, buzdolabında soğumaya bırakın.

Tartınızı rendelenmiş çikolata, nane yaprakları ve krema ile süsleyerek servis edin.

