



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BANOOFFEE (BOSTON)

2 su bardağı un
225 gr tereyağı
4 yemek kaşığı toz şeker
200 gr krema
1 su bardağı toz şeker
1 adet limon suyu
2 adet muz

Fırını önceden 160 derecede ısıtın. Unu ve yarım bardak tereyağını mutfak robotunda ya da blenderde iyice karışana kadar çekin (ya da parmak uçlarınızla da yoğurabilirsiniz). Tozşekeri de ilave edin.

Karışımı yoğurup hamur haline getirin. 20 cm'lik bir tart kalıbına döşeyip 25-30 dakika pişirin.

Kalan yarım bardak tereyağını, kremayı, esmer şekeri ve şerbeti büyük bir tencerede kısık ateşte ve karıştırarak pişirin. Tereyağı iyice eriyene, şeker de iyice çözülene kadar pişirmeye devam edin

Kaynamaya başlayınca 7 dakika daha pişirin. Sürekli karıştırarak pişirin. Karışım yoğun bir kıvama gelince ve hafif karamel rengine dönünce ateşten alın. Hamurun üzerine döküp soğumaya bırakın.

Muzların kararmaması için üzerlerine limon suyu dökün. Karamelin üzerine muzları aralık bırakmadan, üst üste koyup daire şeklinde dizin. Sadece ortada boşluk bırakın. Kremayı bu boş yere döndürerek sıkıp, üzerine de rende çikolataları serpin.