



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEN SAKSI DEĞİLİM

<https://www.acunn.com>

Tart hamuru için:

Un

Malt unu

Tereyağı

Yumurta

Soğuk su

Kırmızı toz gıda boyası

Sarı toz gıda boyası

Toprak kek için:

Malt unu

Un

Sıvıyağ

Süt

Yumurta

Hamur kabartma tozu

Mercanköşk

Tuz

Peynir kreması için:

Rama krema

Ekşi krema

Rokfor

Lime kabuğu rendesi

Beyaz ak biber

Duxell mantar için:

Kestane mantarı

Biberiye

Kekik

Sarımsak

Tuz

Karabiber

Baby havuç için marinasyon:

Baby havuç

Zerdeçal

Üzüm pekmezi

Alıç sirketi

Kök sebzeler:

Baby kabak

Baby turp için marinasyon:

Baby turp

Bal

Elma sirketi

Pembe biber

Süsleme için:

Mikrofilizler

Hindiba ile süslemek için marinasyon:

Hindiba

Zeytinyağı

Nar ekşisi

Lime zest

Rezene ile süslemek için marinasyon:

Rezene filizi

Zeytinyağı

Nar ekşisi

Lime zest

Tart hamuru için; un ve soğuk tereyağı karıştırıyoruz, içine çok az malt unu ekliyoruz, gıda boyalarını çok az miktarda yumurta ile çırparak istediğimiz rengi alana kadar karıştırıyoruz, karışımları birleştiriyoruz, dolapta

dinlendirip, sonrasında üzerine bakliyat koyarak fırında pişiriyoruz.
Toprak kek için; tüm malzemeleri karıştırıp kek kalıbı içinde pişiriyoruz.
Peynir kreması için; kremayı şanti kıvamına gelene kadar çırpıyoruz,
Ayrı bir kaptaki diğer malzemeleri birleştiriyoruz,
Krem şantinin kabarıklığı kaçmayacak şekilde yavaş yavaş peynir karışımı ile karıştırıyoruz.
Duxell mantar için; mantarları blender yardımı ile çok ufak parçalar haline getiriyoruz, suyunu çekiyoruz ve diğer malzemelerle birlikte tavaya koyup pişiriyoruz.
Marinasyon malzemelerini karıştırıp havuçların dip kısımları dik gelecek şekilde marine ediyoruz
Marinasyon malzemelerini karıştırıp turpların yaprakları dışarda kalacak şekilde marine ediyoruz
Marinasyon malzemelerini karıştırıp hindibaların tamamı marinasyon edilecek şekilde marine ediyoruz
Tart hamurumuz hazır olunca ilk alt katmana, blenderdan toprak görünümü verdiğimiz kekimizden biraz koyuyoruz ve üzerine duxell mantar koyuyoruz. Onun üzerine biraz daha kek koyuyoruz, onun üzerine peynir kremasını koyuyoruz, Sebzelerimizi yerleştiriyoruz, üzerini kek ile kapatıp servis ediyoruz.

