



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELİ EKŞİ KREMALİ TART

150 gram sana margarin
300 gr un
2,5 su bardağı toz şeker
9 adet yumurta
2 adet karafil
3 adet kakule
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
200 gr çiğ krema
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı nişasta
4 adet limon suyu

Hamur için un ve yumuşatılmış 150 gram sana margarinini yoğurun. Bu karışım ufalanmış ekmeğe kıvamına gelince tozşeker, bir tutam tuz, karabiber ve kakuleyi ekleyin. 1 adet yumurtayı da ilave edip yoğurun. Hamuru yuvarlayıp streç filmle sardıktan sonra 30- 40 dakika buzdolabında dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamuru 23 cm çapında altı çıkan tart kalıbına yerleşecek şekilde 4 mm kalınlığında açın. Tart kalıbının üstüne rulo yapın. Krema için 2 adet yumurta, 6 adet yumurta sarısı (Yumurta aklarını ayrı bir kaptaki saklayın.), 2 su bardağı tozşeker, rendelenmiş limon kabuğu, 1 yemek kaşığı sana margarin, çiğ krema, süt ve nişastayı karıştırın. Son olarak 4 adet limonun suyunu ekleyip benmari usulü, yumuşak puding kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin.

Tart kalıbındaki rulonun üzerine hazırladığınız kremayı yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin. (Fırının sadece alt bölümünü ısıtın.) Fırından çıkarttıktan sonra soğumaya bırakın.

Daha önce ayırdığınız yumurta aklarını bir tutam tuz ve yarım su bardağı tozşekerle çırpıp kar haline getirin. Karışımı krema sıkma torbasına doldurup soğumuş tartın üzerine sıkın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarttıktan sonra soğutup servis yapın.



Fotoğraf "fildir" tarafından gönderildi. 04.09.2016