



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELİ TART

<https://www.elele.com.tr>

125 g tereyağı

300 g un

1 çay kaşığı pudra şekeri

1 yumurta

1 yemek kaşığı yoğurt

1 paket vanilya

1 çay kaşığı kabartma tozu

Dolgusu için:

1 paket toz krem şanti

1 su bardağı süt

4 yemek kaşığı labne peynir

Üzeri için:

Beze

Hamur için gerekli tüm malzemeleri bir yoğurma kabına alarak karıştırın. Orta sertlikte bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamuru streç filme ile sarıp buzdolabında 30 dakika bekletin. Dinlenen hamuru tart kalıbınızın boyutlarında açıp hafif yağladığınız kalıba yerleştirin. Üzerine çatalla delikler açın ve yağlı kağıt serin. Kabarmaması için üzerine bakliyat serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. fırından çıkarıp üzerindeki bakliyatları alın ve 10-15 dakika daha pişirin. Dolgusu için toz krem şantiyi geniş bir kaseye alın. Sütü ilave edip kıvam alana kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Labne peynirini ilave edip bir spatula yardımıyla karıştırın. İlinan tartınızın ortasını labne peynirli krem şanti ile doldurun. Üzerini bir spatula yardımıyla düzeltin. Üzeri hafif yakılmış bezelerle süsleyip servis yapın.

