



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLEN MUHALLEBİLİ TANELİ TART

- 125 gr margarin
- 1 çay bardağı tozşeker
- 1 limon kabuğunun rendesi
- 2 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- İçi için:
- 1 çay bardağı tozşeker
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 tatlı kaşığı margarin
- 2 su bardağı su (böğürtlen haşlamak için)
- 1 su bardağı böğürtlen tanesi
- Üzeri için:
- 1 çay bardağı böğürtlen tanesi

Çukur bir kaptan unu, margarinini, tozşekerini limon kabuğu rendesi yumurtayı yoğurdu katıp iyice yoğuralım, hamuru 10 dk buzdolabında dinlendirelim diğer tarafta böğürtlenleri su ve şeker ile pişirelim süzğüden geçirelim, böğürtlenin geçirdiğimiz suyu nişastayı bir kaşık sanayağ koyup kısık ateşte kıvam alana kadar pişirelim, tart kalıplarının dibini kenarlarını sanayağ ile iyice yağlayalım hamuru dibini ve kenarlarını kapşayacak şekilde elimizle bastıra bastıra yayalım önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 15-20 dk pişirelim fırından çıktıktan soğuyan tartların içine ılınan muhallebiyi bir kaşık yardımıyla pay edelim üzerine böğürtlen taneleri ile süsleyelim soğuk servis yapalım.