



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÖĞÜRTLENLİ TART

400 gram un  
15 gram maya  
1/2 kilo böğürtlen  
300 gram sevilen bir meyvenin marmeladı  
100 gram toz şekeri  
100 gram tereyağı  
1 bardak kadar süt  
Sadece sarısı rendelenmiş limon kabuğu  
1 yumurta

Hamur yoğurma mermerine elekten geçirerek unu dökmeli. Bunun ortasını çukurlaştırmalı. 1 kahve fincanı ılık sütte mayayı eritmeli. Unun üzerine 50 gram toz şekerini serpiştirdikten sonra küçük parçalara bölünmüş tereyağını (bir kaşık kadarını bir kenara ayırarak) unun ortasında açılmış olan çukura boşaltmalı. Buna rendelenmiş limon kabuğuyla bir yumurtayı katmalı. Karışımı yavaş yavaş karıştırırken önce mayalı sütü sonra öbür sütü damla damla katarak hamuru yoğurmalı. Hamur, kıvamını bulunca bunu yuvarlayarak top haline getirmeli; porselen ve yayvan bir kâseye koymalı. Üstünü de nemli bir bezle örttükten sonra bir kenarda üç saat kadar mayalanmasını beklemeli. Bu süre sonunda una bulanmış bir merdaneyle bir tart kalıbının içini kaplayacak genişlikte hamuru açmalı. Sonra bu kalın yufkayı yağa ve una bulanmış tart kalıbının içine yerleştirmeli. Hamuru bu haliyle bir saat kadar daha mayalanmaya bırakmalı. Sonra iyice dövülerek yumuşatılmış marmeladı dökmeli. Bunun üstüne de böğürtlenleri yaymalı. Kalıbı 180 dereceye göre kızdırılmış bir fırına koyup tartı yarım saat kadar pişirmeli. Tartı fırından çıkarır çıkarmaz geri kalan toz şekerini üstüne serpmeli ve böylece soğumaya bırakmalı. Tart iyice soğuyunca bunu tatlı servis tabağına almalı ve dilimleyip servis yapmalı.