



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ TART

Tart hamuru için:

250 gr. elenmiş un

150 gr. soğuk tereyağı

70 gr. şeker

90 gr. badem ezmesi

2 adet yumurta sarısı

20 ml. krema

Tuz

Harç için:

1 paket limon aromalı sos

250 gr. şeker

500 gr. böğürtlen

1/2 paket tart jölesi

Tart hamuru için: Un, tereyağı, şeker, bir tutam tuz, 1 adet yumurta sarısı ve 20 ml. soğuk suyu mikserin hamur karıştırma ucu ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Hamuru alüminyum folyoya sarın ve 1 saat buzdolabında bekletin.

Badem ezmesini 6 ince dilime kesin ve buzdolabında bekletin.

Harç için: Böğürtlenleri şeker, limon aromalı sos ile pişirin. Tencerenin içinde soğumaya bırakın.

24 cm. çapındaki tart kalıbına finn kağıdı serin. Hamuru 28 cm. çapında açıp kalıba yayın ve kenarlarını iyice bastırın. Kalıptan taşan hamurları kesin, top haline getirerek buzdolabında bekletin.

Badem ezmesi dilimlerini hamurun üstüne yerleştirin. Üstüne böğürtlenli reçeli yayıp buzdolabında bekletin.

Kalan yumurta sarısını krema ile çırpın. Kalan hamuru ince açın. 2 cm. eninde 8 adet şerit kesin ve kafes şeklinde tartın üstüne yerleştirin, üstlerine kremalı yumurtadan sürün.

200 °C'de 45 dakika pişirin. Tartı soğuduktan sonra krema ile servis yapın.

