



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK ÜZÜMLÜ KEFİRLİ TART

12 tart için malzeme

Hamur:

150 g yumuşak tereyağı,

3 yemek kaşığı şeker,

200 g mısır gevreği.

Üst:

500 g frenk üzümü,

9 yaprak jelatin (renksiz),

500'er g süzme yoğurt ve kefir,

150 g şeker,

1 paket vanilya,

1 limon.

En üst:

3 yaprak jelatin,

250 ml frenk üzümü suyu,

200 g krema.

Hamur: Yağı ve şekeri köpürtün. Mısır gevreğini bir poşetin içine koyarak ezin. Kırıntı haline gelsin. Kırıntıları şekerli yağa karıştırın. 24 cm çapında yuvarlak bir kalıbı yağlayın, hamuru döşeyin, buzdolabına kaldırın.

Üst: Meyveleri yıkayarak ayıklayın ve kurulaşın. Jelatini soğuk suya bastırın. Süzme yoğurdu, kefir, şekeri ve vanilyayı karıştırın, limon suyu ve limon kabuğu rendesi ilave edin. Jelatini sıkmadan bir kaba koyarak hafif ateşte eritin, birkaç kaşığı yoğurtlu karışım ile karıştırın. Jelatinli karışımı kalan yoğurda ilave edin, hepsini tekrar karıştırın. Yoğurtlu, jelatinli karışımı sertleşmeye yüz tutuncaya dek buzdolabına kaldırın ve frenk üzümleri ilave edin (birazını dekorasyon için saklayın). Yoğurdu tartın üstüne koyun, 1 saat soğutun.

Ayna: Jelatini soğuk suya bastırın ve sıkmadan bir kaba kayarak hafif ateşte eritin. Jelatini frenk üzümü suyuna karıştırın, buzdolabında 5-10 dakika soğutun ve yoğurtlu karışımın üstüne dökün. Tekrar bir saat süre ile soğutun. Kremayı döverek şanti haline getirin, bir torbanın içine koyun. Şanti ve kalan meyvelerle garnitür yapın.