



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEYİKLERLE SÜSLÜ YILBAŞI TARTI

3 çorba kaşığı kıyılmış badem
6 çorba kaşığı tozşeker
250 gr un
1 tutam tuz
85 gr sana hamurışı (soğuk)
330 gr bitter çikolata
315 ml süt kreması
1 çay bardağı pudra şekeri

Fırını önceden 190 derecede ısıtın.Mutfak robotunda unu, bademi, şekeri ve tuzu karıştırın.Daha sonra küp küp kestiğiniz soğuk sana yağı ekleyip minik bezelye büyüklüğünde parçalar haline gelene kadar karıştırın.Kalibınıza döküp bir bardağın düz altıyla bastırarak yayın ve kenarlarını elinizle düzeltin.Bu şekilde 20 dakika pişirdikten sonra fırından çıkarın ve en az 1 saat soğumaya bırakın.Çikolatayı bir kaba rendeleyip kenara ayırın. Ufak bir tencerede kremayı kaynama noktasına getirip çikolatanın üzerine dökün ve bütün çikolata eriyene kadar karıştırın.Ardından tart kalıbının içine döküp buzdolabında soğumaya bırakın.Tart tamamen soğuduktan sonra eğer bir baskı hazırladıysanız üzerine yerleştirip boşluklara pudra şekeri gezdirin ve servis yapın.

