



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GREYFURLU TART

100 gr. yumuşak tereyağı
40 gr. şeker
1 paket şekerli vanilin
1 yumurta sarısı
150 gr. un
Nohut
50 gr. beyaz kuvertür
5 adet pembe greyfurt
6 yaprak jelatin
200 gr. yoğurt
2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
80 gr. bal
45 ml. limon suyu
250 ml. krema
30 gr. ceviz
Tuz

Tereyağı, şeker, şekerli vanilin ve bir tutam tuzu mikserin hamur karıştırma ucu ile dűřük devirde pürűzsűz oluncayaka dar karıştırın. Yumurta sarısını ve 20 ml. suyu bu karışıma ekleyin, en son unu ilave edip karıştırın. Hazırladığınız hamuru kısa bir süre ellerinizle yoğurup folyoya sarın. 1 saat buzdolabında bekletin. Hamuru unlu tezgahta 30 cm, çapında açın ve 26 cm. apındaki yağlanmış tart kalıbına yerleştirin. Kenarlarını dűzleřtirin, iini çatalla birçok kere delin. Kalıba yereştirdiğiniz hamurun űzerlerine kağıt serip, nohutla doldurun. 190°C'de ısıtılmış fırının alt rafında 15 dakika pişirin. Kağıt ve nohutları çıkartın, 10-15 dakika daha pişirin. Sođumaya bırakın. Kuvertürü benmaride eritin, hamurun içine ve kenarlarına sűrűn. Greyfurtları beyaz kısımları kalmayacak şekilde soyun, zarların arasından dilimleri çıkartın. Jelatinleri soğuk suyun içinde yumuşatın. Yođurdu, limon kabuğu rendesi ve 5 yemek kaşığı bal ile karıştırın. Limon suyunu ısıtın. Suları sıklımış jelatinleri ısıttığınız limon suyunun içinde eritip yoğurda ekleyin. Hafif katılaşıncaya kadar buzdolabında bekletin. Kremayı katı olana kadar çırpın, yoğurda ilave edin. Hazırladığınız karışımı hamurun içine yayın, spatula yardımıyla dűzleřtirin. Greyfurt dilimlerini kağıt havlu ile kurulayın, kremanın űzerine yerleştirin. 3 saat buzdolabında bekletin. Cevizi irice kıyın. Servis yapmadan kısa bir süre önce iri kıydığınız cevizi ve 3 kaşık balı tartın űzerine serpiştirin.



Fotoğraf "hayriye" tarafından gönderildi. 18.02.2016

