



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜL TARTI (ISPARTA)

250 gram un  
220 gram toz şeker  
200 ml süt  
200 gram çiğ krema  
1 kase meilland gül  
150 gram margarin  
50 gram pirinç  
50 gram badem unu  
7 tane yumurta sarısı  
1 tatlı kaşığı limon kabuğu  
1 tane çubuk vanilya  
1/2 paket vanilya

Hamur için un, yumuşatılmış yağı, 100 gram toz şeker, 2 adet yumurta sarısı, tuz ve yarım paket vanilyayı yoğurun. Yuvarladığınız hamuru streç filmle sarıp buzdolabında 1 saat dinlendirin. Tencereye soğuk su, pirinç ve bir tutam tuz ekleyip ocağa alın. Kaynadıktan 10 dakika sonra pirinci süzüp soğuk suda 5 dakika bekletin. Pirinci başka bir tencereye aktarıp süt, 50 gram toz şeker, limon kabuğu ve 2 tane çubuk vanilyayla kaynatın. 10 dakika sonra ocağı kapatın. Limon kabuğu ve vanilyayı içinden çıkartın. Çiğ kremayı ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Yumurta sarıları, kalan tozşeker ve badem ununu karıştırıp pirinçli karışıma ekleyin. Hamuru 3 mm kalınlıkta açıp çiçek şeklinde, 22 cm çapındaki altı çıkan tart kalıbına yerleştirin. Pirinçli karışımı içine aktarın. Isıtılmış 180 derece fırında 50 dakika pişirin. Fırından ve kalıptan çıkartın. Meilland Gül yapraklarıyla süsleyip servis yapın.

