HURMALI BALKABAKLI TART

https://kalbinidinlesen.com

2 dilim balkabağı - 400 gr
1 adet olgun muz - 150 gr
10 adet geceden suda bekletilmiş iri Medine hurması - 150 gr
1 çay bardağı dövülmüş ceviz - 40 gr
Yarım çay bardağı kuru üzüm - 30 gr
Süslemek için:
1 yemek kaşığı hindistancevizi - 10 gr
1 tatlı kaşığı dolusu toz tarçın - 4 gr
1 adet çubuk vanilya - 2 gr
1 çay kaşığı dolusu muskat - 2 gr

160 derece fırında bir fırın poşeti içerisinde tarçın, vanilya ve muskat ile pişirilen bal kabağı, muz ve hurmalarla birlikte mutfak robotunda püre haline getirilir, içerisine ceviz ve üzüm eklenerek karıştırılır. Şekil vererek ve üzeri hindistan cevizi ile süslenerek servis edilin



© lezzetler.com tarif no:132494 • adı:Hurmalı Balkabaklı Tart • gönderen:hatun gün • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:38