



İŞGIN OTLU TART

Hamuru için:
300 gr un
200 gr şeker
200 gr margarin
1 adet yumurta
İçi için:
1 kg işgın otu
1 paket vanilyalı pudding
400 gr seker
Üzeri için:
50 gr pudra şeker

İşğınları soyup parmak kalınlığında doğruyoruz
400 gr sekeri işğının üzerine serpip bekletiyoruz (6-7 saat) süzölen suyuna puddingi pisirip işğınları karıştırıyoruz. Hamur malzemelerini bir kaba alıp yoguruyoruz.hamurun yarısını kalibin tabanına yayıyoruz, kenarlarını 1-2 santim kadar yükseltiyoruz.
Üzerine pudding karışımını döküyoruzönceden ısıtılmış fırında 200 derecede 50- 60 dakika pisiriyoruz. Soguduktan sonra üzerine pudra şeker serpiyoruz. Sıcak sıcak servis edebilirsiniz.

