



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ TART

Malzemesi:

Hamuru:

200 gr. un

140 gr. tereyağı

70 gr. pudra şekeri

1 adet yumurta sarısı

1 adet limon kabuğu rendesi

200 gr. krem şantiy

1 paket kayısı jölesi

Üstüne:

200 gr. üzüm

Hazırlanışı:

Hamur tahtasına un ile pudra şekerim eleyin. Ortasını havuz gibi açarak, burayar yumurta sarısı, margarin, limon kabuğu rendesini katarak mıcıklayarak yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru yağ kağıdına sararak buzdolabında yarım saat dinlenmeye bırakın. Sonra merdane ile yarım parmak inceliğinde açarak bunu, içinde pişireceğiniz 24 cm. çapındaki kalıp büyüklüğünde yuvarlak kesin. Kalıbın kenarları çıkarılmış olarak altına döşeyin. Hamuru yalnız altlığıyla birlikte orta ateşteki fırına sürerek 30 dakika pişirin. Sonra hamuru fırından alarak altlığın üstüne hamur olduğu hakle altlığın kenar çemberini takın, jöleyi pakedin üzerinde tarif edildiği şekilde hazırlayarak, tartın üzerine dökün. Buzdolabına koyarak soğumaya bırakın. Jöle donunca krem şantiyi sıkma torbasına koyarak, jölenin üzerine şekilli olarak sıkın. Krem şantiyin orta kısmına da üzüm taneleri koyarak süsleyin.