



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KABAKLI TART

### MALZEMELER

Tart hamuru için:

1 su bardağı un (150 gr.)

2 çay kasığı seker

1/2 su bardağı margarin (125 gr.)

6-7 çorba kasığı soğuk su

Tart içi için:

2 1/2 su bardağı rendelenmiş bal kabak (750 gr.)

1/2 su bardağı ceviz içi (50 gr.)

4 yumurta

1 su bardağı seker (250 gr.)

2 çay kasığı tarçın

2 çay kasığı zencefil

3/4 su bardağı krema (200 ml.)

1/3 su bardağı un (50 gr.)

### YAPILIŞ TARİFİ

Un, seker ve margarin, robotun ana haznesine koyun. Robotu kısa aralıklarla 15 defa çalıştırın ve durdurun. 3 çorba kasığı soğuk su koyarak, 5 defa daha çalıştırın. 2 çorba kasığı daha su ekleyip, 3 kere daha çalıştırıp durdurun. Hamur toplanıyorsa robottan alın. Eğer dagılıyorsa azar azar su ekleyerek kısa aralıklarla birkaç kez daha çalıştırın. Balkabaklarının üzerine yarım bardak su koyarak, ağzı kapalı bir tencerede yumuşayınca kadar (30 dk.) pisirin. Pistikten sonra robotun ana haznesinde cevizlerle beraber çekin. Ayrı bir kaptaki yumurtaları el mikseri ile çirpin. Seker, tarçın, zencefil ve kremayı ekleyin. Kabak püresi ile yumurta karışımını iyice karıştırın. Hazırladığınız hamuru tart kalıbına koyun ve üzerine kabak karışımını dökün. Tartinizi, fırında önce 220 °C'de 10 dk., daha sonra 150 °C'de 40 dk. kadar pisirin. Tartin ortasına temiz bir bıçak sokup temiz çıktığında fırından alın. Ilık veya oda sıcaklığında servis yapın.