



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVE SOSLU ZERDEÇALLI HURMALI TART

125 gr margarin
1 su bardağı un
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 tutam tuz
200 ml süt kreması
1 çay kaşığı ucuyla zerdeçal
200 gr bağdat hurması
2 yemek kaşığı türk kahvesi
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 fincan su

Tart hamurunun malzemelerini birbirine karıştırın. Hamuru 20 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru tart kalıbına yerleştirin ve delikler açın. 180 derecelik fırında 15 dakika pişirin. Süt kremasına zerdeçalı katıp mikser ile çırpın. Türk kahvesini bir bardak su ve şeker ile pişirin. Pişen tartın içine süt kremalı ve zerdeçalı karışımı katıp, üzerine bağdat hurmalarını dizin ve Türk kahvesini gezdirin. Fırında 5 dakika bekletip, sıcak servis ediniz.

