



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKİ TART

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

Tart hamuru için:

125 gram margarin ya da tereyağı (oda sıcaklığında)

½ su bardağı toz şeker

1 adet yumurta

½ kahve fincanı sıvı yağ

1 paket kabartma tozu

Un

Kaki sos için:

5 adet kaki meyvesi

1 tatlı kaşığı tarçın

½ su bardağı toz şeker

½ su bardağı çekilmiş fındık

Soyulmuş ve doğranmış kaki meyvelerini sos kabına alıp pişirin ve blenderdan geçirin. Püre haline geldiğinde tarçın ve toz şekeri de ilave edin, karıştırın. Sosu 15 dakika kısık ateşte pişirin. Çekilmiş fındığı da ilave ettikten ve soğumaya bırakın. Hamur malzemelerini derin bir kasede sert bir tart hamuru elde edene kadar yoğurun. Hamurun yarısından biraz daha fazlasını yağlanmış tart kabına bastırarak yayın. Tart hamurunu, kabın kenarlarına çanak şeklini vererek yayın. Soğuttuğunuz kaki sosunu tart hamurunun üzerine eşit şekilde dağıtın. Ayırdığınız hamuru merdane ile açın, kurabiye kalıbı ile şekiller keserek harcın üzerini süsleyin. Dilerseniz kafes kafes süsleme de yapabilirsiniz. Önceden ısıttığınız 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Soğuduktan sonra pudra şekeri serperek servis yapın.

Not: Kaki sosunu milföy hamurunun üzerine yayarak da pratik bir tart hazırlayabilirsiniz. Milföyün kabarmaması için tart sosunu dökmeden önce hamurun tabanında çatalla delikler açmayı unutmayın.