



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBLUZ (CEZAYİR)

<https://www.lezzetsirri.com>

Bademli ve İrmikli Tart

500 gr. iri irmik
200 gr. toz şeker
100 gr. tereyağı
150 gr. badem
50 gr. pudra şekeri
1 su bardağı su

şurup için:
1/2 litre su
150 gr. toz şeker
1 çorba kaşığı portakal çiçeği esansı

Derin bir kaba irmiği toz şeker ile koyun ve bir kaşıkla iyice karıştırın. Tereyağını kaynatmadan eritin ve biraz ılınca, irmik şeker karışımına katın. İrmik, yağı iyice çekip tane tane ve pırlı pırlı oluncaya kadar karıştırın. İçine suyu yavaş yavaş karıştırarak ilave edin. Su ilavesi ile şekerli irmik daha koyu ve yapışkan bir hale gelir. Bademleri soyun, 20 tanesini bütün olarak ayırıp kalanını mikserde çekin.

Bir tart kabının dibini yağlayın. Hazırladığınız irmik karışımının yarısını kabın dibine kaşığın tersi ile bastırarak yayın. Üzerine, çektiğiniz bademleri bir kaşıkla yayın. Kalan irmik karışımını bademlerin üzerine koyup tekrar bir kaşıkla bastırarak yayın. Daha sonra bir bıçakla baklava şeklinde tartınızı kesin. Her dilimin ortasına ayırmış olduğunuz bademlerden bir adet batırın. Orta ateşte kızdırdığınız fırında 45 dakika Kalbluz'un üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirin. Tatlıınız pişerken 1/2 kg. suyu toz şeker ile kaynatıp soğumaya bırakın. Soğuyunca içine portakal çiçeği esansını ekleyin. Tart pişince fırından çıkarın. Üzerine soğumuş şurubu dökün tekrar firma koyarak 10 dakika kadar tekrar pişirin. Fırından çıkarıp sıcak olarak servis yapın.