



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAR TANESİ TART

Tart hamuru için:

1 paket tart un

2 adet yumurta

100 gr margarin (yumuşak)

Kreması için:

1 poşet hindistan cevizli puding

500 ml süt

1 paket vanilinli pasta kreması

150 ml kayısı suyu (buzdolabında soğutulmuş)

500 gr taze kayısı

Üzeri için:

2 yemek kaşığı hindistan cevizi

Tart una, yumurtaları ve margarini ekleyerek 3-4 dakika çırpın. 28 cm çapında yağlanmış tart kalıba yayın ve ısıtılmış fırında 35 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkartıp soğutun.

Hindistan cevizli pudingi 2,5 su bardağı süt ile pişirin. Arada karıştırarak soğutun ve buzdolabında 1 saat bekletin. Pasta kremasını kayısı suyu ile 2-3 dakika çırpın. Soğuk Hindistan cevizli pudingi de ilave edip 3 dakika daha çırpın. Kayısıları ortadan ikiye kesip tartın üzerine sıralayın. Üzerine kremayı yayın, düzelterip kaşığın tersi ile çukurlar oluşturun. Hindistan cevizi serpip kayısı ile süsleyin. Buzdolabında 3-4 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.