



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ MUZLU TART

400 gr burçak bisküvi
90 gr margarin
3 büyük dilimlenmiş muz
350 ml krema
1 çorba kaşığı pudra şekeri
100 gr bitter
2 bardak şeker
3 paket krema

Karamel sos için şeker ve kremaya ihtiyacınız var. 2 bardak şekeri çelik tencereye dökün ve 3 paket kremayı da bir kapta çırpın. Tencereye döktüğünüz şekeri altını açın ve yavaş yavaş kahverengileşmesini bekleyin erimeye başlayan yerleri bir spatula yardımıyla biraz genişletin. Şeker iyice eriyince karıştırarak, bordo bakır rengini alınca ocağın altını kısın kaşık yardımıyla yavaş yavaş krema ekleyin. Sosu bir yerde soğumaya bırakın, sos kıvamı biraz sulu olmalı, sert olmamalı çünkü soğumaya başladıkça daha da serleşecek ve döküp yaymak daha sonra zorlaşacak.

Bir robotta ya da elinizle bile olabilir burçak bisküvileri iyice ezin eritilmiş sana yağın da ekleyerek karıştırın. Altı çıkan tart kalıbını yağlayın, her tarafı, kenarları eşit olacak şekilde burçak kurabiyeyle kaplayın. Daha sonra fırında 180 derecede 15 pişirin, çıkarıp karameli dökün ve 1 saat dolapta bekletin.

1 saat sonra dilimlediğiniz muzları üstüne dizin, çırpılmış kremayı üstüne sürün ve eritilmiş çikolatayla bir çatal yardımıyla çizikler oluşturarak servis edin.

