



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ TART

<https://www.aksam.com.tr>

Tart Hamuru İçin:

3 su bardağı un

1 adet yumurta

4 yemek kaşığı tereyağı

3 yemek kaşığı şeker

1 adet limon kabuğu rendesi

Kreması için:

3 su bardağı süt

2,5 yemek kaşığı un

1,5 yemek kaşığı nişasta

Yarım su bardağı şeker

1 adet yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı vanilya

1 tatlı kaşığı tereyağı

Karamel sosu için:

1 su bardağı şeker

2 yemek kaşığı tereyağı

1 su bardağı krema

Karamelli tart tarifi için öncelikle un, tereyağı, yumurta, toz şeker ve rendelenmiş limon kabuğunu yoğuruyoruz. İki yağlı kâğıdın arasına hamuru yerleştirip merdaneyle açıyoruz. Hamuru tart kalıba alıp etrafını düzenledikten sonra çatal yardımıyla tabanını hava alması için deliyoruz. Fırına atıp pişiriyoruz.

Süt, şeker, un, nişasta ve vanilya tencereye ekleyip çırpma teliyle çırpıyoruz. Muhallebi kıvamına gelene kadar kaynatıyoruz. Tereyağını ekliyoruz. Ayırdığımız yumurta sarısını ekleyip hızlıca çırpıyoruz. Fırından çıkan tarta kremayı eşit bir şekilde dağıtıyoruz. Tartı buzdolabına 10-15 dakika soğutuyoruz.

Tavada tereyağını eritiyoruz. Şeker ekleyip karamelize olana kadar çeviriyoruz. Kahverengini aldıktan sonra krema ilave ediyoruz ve karıştırıyoruz.

Dolaptan çıkardığımız tartı dilimledikten sonra üzerine karamel sosla dilimin üzerini kaplıyoruz.



