



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKLİ TART

255 gr margarin
255 gr kabuksuz am fıstığı
255 gr toz eker
4 yemek kaşığı bal
3 adet yumurta
115 gr un
115 gr margarin
100 gr pudra ekeri
Tuz
225 gr un
2 adet yumurtanın sarısı
2 yemek kaşığı soğuk süt

115 gr margarini kp küp kesip pudra ekeri ve tuz ile karıştırın.sırayla unu ve yumurta sarılarını ekleyip karıştırın. karıştırdıka galete unu gibi ufak hamur parçaları elde edeceksiniz.

2 yemek kaşığı sütü ekleyip küçük bir hamur yapın. hamuru sterle sarıp buzdolabında bir saat bekletin.

Hamuru açın ve 30 cm'lik bir tart kabına kenarlarını da kaplayacak şekilde yayın. tart kabını buzluğa koyup 1 saat bekletin.

Önceden ısınmış 180C'lik fırında 15 dak. hamuru pişirin. (açık altın sarısı rengine gelecek)

Hamur pişerken kek için gereken ekeri mutfak robotunda çok ince ğtn ve ekeri 225 gr margarinle mikser yardımıyla karıştırın.

Fırındaki hamur pişince ısıyı 170C'ye getirin. hamur halen için deyken am fıstıklarını bir tepsiye yayın ve fırının ızgara bölümünde birkaç dakika kavrulmalarını sağlayın.

Fıstıkları fırından çıkarın ve yağ+eker karışımıyla karıştırın. fırındaki tart kabını çıkarın, bir kenarda bekletin. (bu arada fırının ısısını kapatmayın)

Yumurtaları kek malzemelerine teker teker ekleyin. Sırayla balı, unu ve tuzu ekleyin ve hepsi özleşene kadar iyice karıştırın. kek harcını bir kaşık yardımıyla tart kabındaki hamurun üzerine yayın. (harç hamurun ısısından dolayı erimeye başlayabilir, sorun değil) 170C fırında 25-30 dakika daha (kek pişine kadar) pişirin
