



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE UNLU TART

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

3 yemek kaşığı kestane unu
5 yemek kaşığı yulaf unu
2 yemek kaşığı kinoa unu
2 yemek kaşığı keçiyoynuzu pekmezi
2 adet muz
2 adet mandalınanın suyu veya süt
Beyaz sos ve süsleme için;
4 kaşık mascarpone peyniri
2 yemek kaşığı bal
3 yemek kaşığı yoğurt
1 limon rendesi
Kestane şekeri
File fıstık

Tart için tüm malzemeleri karıştırın. 200 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika kadar pişirin. Sos için gereken malzemeleri karıştırın. Fırından çıkan tartınız ılıdıktan sonra sosu kaşıkla üzerine dökün ve tartın her tarafına yayın. File badem ile servis edebilirsiniz.

