



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIVILİ TART

<https://cook.com.tr>

Un 2 Su Bardağı
Un 2 Yemek Kaşığı
Toz Şeker 7 Yemek Kaşığı
Pudra Şeker 3 Yemek Kaşığı
Su 3 Yemek Kaşığı
Tereyağı 125 Gram
Kivi 8 Adet
Yumurta 2 Adet
Vanilya 1 Paket
Buğday Nişastası 1 Yemek Kaşığı
Pastörize Süt 2.5 Su Bardağı
Tartjölle 1 Paket

Mutfak robotunda un, pudra şekerini biraz karıştırıp, üzerine küp küp kesilmiş ve mümkün olduğu kadar soğuk tereyağını atıp, robotun düğmesine basıp çekerek yağı parçalatın. Toparlanıp orta sertlikte bir hamur olana dek çırpın. 3 yemek kaşığı buzlu su ilave edip, bir tık daha karıştırıp, robotu daha fazla çalıştırmayın. Hamuru içinden sıyırarak alın, elinizde yuvarlatarak, COOK strç filme sararak buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Daha sonra, tezgahınızı unlayıp, hamuru merdane ile açın. Hamur 28.cm.lik tart kalıbının biraz dışına taşacak çapta olsun. Hamuru merdaneye sararak, dikkatlice tart kalıbına kenarlarından yukarı çıkacak şekilde kalıba döşeyin. Hamurun birkaç yerine, kenar kısımları da dahil olmak üzere, çatalla delik açarak, üzerine kesilmiş COOK yağlı pişirme kağıdı serin ve onun da üzerine ağırlık yapması açısından fasulye veya nohut koyun. 180 dereceye ayarlanmış fırında 15 dakika pişirin.

2 yumurta sarısını ve 7 yemek kaşığı toz şeker önce mikserle iyice çırpın. Daha sonra 2 yemek kaşığı un ve 1 yemek kaşığı nişastayı ilave edip çırpmaya devam edin. En son 2,5 su bardağı sütü de ekleyip, küçük bir tencerede orta ısıda karıştırarak pişirin. Kıvamı biraz katılaşmaya başladığında 1 paket vanilyayı ilave ederek çok kısık ateşte biraz daha pişirin. Altını kapatırken, en üstüne 1 tatlı kaşığı tereyağı ilave edip karıştırmayın. Tencerenin kapağını kapatıp kremayı soğumaya bırakın.

Tart hamuru soğuduktan sonra, kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Soğumuş kremayı da üzerine yayın. En üstüne de soyulup dilimlenmiş kivileri istediğiniz şekilde yerleştirin. 13 gr.lık 1 paket Tartjölleyi de paketteki tarifine göre yapıp, sertleşmeden meyvelerin üzerine dökün.



