



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ TART

- 1 adet yumurta
- 2 orba kaşığı kaliteli tereyağı
- 1 ay bardađı pudra řekeri
- 1 ay kaşığı kabartma tozu
- 1,5 su bardađı un
- Üzeri için:
- 1,5su badađı süt
- 1 paket labne peyniri
- 1,5 çorba kaşığı un
- 1 ay bardađı řeker
- 1 paket vanilya

Yumuřak tereyağı ve şeker mıncıklanır. Üzerine diğer malzemeler katılır ve orta sertlikte bir hamur yapılır. Hamur yarım saat buzdolabında dinlendirilir. Sonra tart kalıbından biraz büyük açılır. Yağlanmış tart kalıbına kenarlarına da çıkacak şekilde yerleştirilir. Yüzeyine çatalla delikler atılır. 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Süt şeker ve un bir tencerede kıvam alana kadar pişirilir. Ateřten alınır, labne ve vanilya katılır. Mikserle 3 dakika çırpılır. Fırından çıkan, soğumuş tart hamurunun üzerine dökülür ve düzeltilir. Sođuyunca servise sunulur.