



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANÇESTER TARTI

22,5 cm'lik bir hamur kasesi

Harcı:

4 orba kaşığı kayısı reçeli

250 gr (1 1/4 su bardağı) süt

1 limonun kabuğu (ince soyulmuğu)

60 gr (1 su bardağı) taze ekmek içi

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker

2 yumurtanın sarısı

2 yumurtanın akı

1 kahve kaşığı hindistancevizi

nce fırınınızı hafifçe (150  C) ısıtınız. Hamur kasesinin dibine kayısı reçelini ince bir tabaka halinde sürüp, bir kenara bırakınız.

Süt ve limon kabuğuunu küçük bir tencereye koyup, orta ateşte kaynatmadan ısıtınız. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda 20 dakika beklettikten sonra, limon kabuğuunu çıkarıp atınız.

Ekmek iini küçük bir kaseye koyup, sütü üstüne dökerek 5 dakika bırakınız.

Başka bir küçük kasede yağı ve şekerin yarısını tahta bir kaşıkla, açık renk krema haline getiriniz. Yumurta sarılarını ve hindistancevizini katıp iyice dvnz.

Yumurtalı karışımı sütlü ekmek içine katıp iyice karıştırınız. Karışımı reelin üstüne yayıp, tartı, fırında 45 dakika pişirerek çıkarınız.

Fırınınızı orta sıcaklığa (190  C) getiriniz. Büyük bir kasede yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. Kalan şekeri yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak ekleyiniz. Hazırladığımız (bu merengi kaşıkla tartın üstüne boşaltıp, tartı fırında 10 dakika, mereng açık kahverengi olana kadar pişiriniz.

Tartınızı fırından çıkarıp servis ediniz.

Not: Kayısı reçeli yerine, ağaileği reçeli de kullanılabilir.