



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNALI TART

Hamuru için:

200 gram un

100 gram pudra şekeri

Bir tutam tuz

100 gram tereyağı

2 yumurtanın sarısı

Yarım su bardağı ayran

Dolgu için:

1 su bardağı ayran

55 gram toz şeker

3 yumurtanın sarısı

2 yemek kaşığı un

1 limonun rendelenmiş kabuğu

1 tatlı kaşığı vanilya esansı

Bir tutam tuz

Mandalina kreması için:

4 mandalınanın suyu ve kabuğu

1 limonun suyu

220 gram toz şeker

60 gram tereyağı

2 yumurta

4 yumurtanın sarısı

Üzeri için:

Mandalina dilimleri

2 yemek kaşığı toz şeker

Hamuru için un, pudra şekeri ve tuzu geniş bir karıştırma kabında harmanlayın. Tereyağı, yumurta sarıları ve ayranı ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşene kadar yoğurun. Hamuru 23 santimetre çapında bir tart kalıbına yayıp kenarlarına şekil verin. Üzerine çatalla birkaç delik açın. Hamurun fazla kabarmaması için üzerine yağlı kağıt serip bakliyat serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Bakliyatları üzerinden alıp fırını 160 dereceye ayarlayın ve 5 dakika daha pişirin.

Dolgu için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabına alıp bir mikser yardımıyla pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpın. Dolguyu tart hamurun üzerine yayın ve 30 dakika daha pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Mandalina kreması için mandalina suyu, limon suyu toz şeker ve tereyağını ısıya dayanıklı cam bir kaseye alın ve benmari usulü pişirin. Tereyağı tamamen eridiğinde yumurta ve yumurta sarılarını teker teker ekleyin. Sürekli karıştırarak krema kıvam alınca kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Soğuyan kremayı tartın üzerine yayın. Mandalina dilimlerini toz şekerle bulayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında mandalinalar karamelize olana kadar pişirin. Tartın üzerini mandalina dilimleri ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:143815 • adi:Mandalinalı Tart • gönderen:sarı domat • indirme tarihi:07.04.2025 - 09:00