



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI TART

Oktay Usta

2,5 su bardağı un
125 gr. tereyağı
2 çorba kaşığı toz fındık
1 yumurta
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı toz şeker
Buzlu su
Kreması için:
2 su bardağı süt
1 su bardağı mandalina suyu
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 su bardağı toz şeker

Kreması için tencereye 2 su bardağı sütü alın. Üzerine 3 çorba kaşığı un, 1 çorba kaşığı nişasta, 1 su bardağı toz şekeri ilave edin ve ocağa alın. Krema katılaşmaya başlayınca üzerine 1 su bardağı mandalina suyunu ilave edin. Devamlı karıştırarak kremayı pişirin. Tart hamuru için karıştırma kabın 2.5 su bardağı unu alın. Üzerine 2 çorba kaşığı toz fındık 1 tatlı kaşığı kabartma tozunu ekleyin. Ortasına havuz açın ve içine 1 adet yumurtayı kırın. Yumurtanın üzerine 125 gr. tereyağını alın. Unun üzerine 1 su bardağı toz şekeri alın. İlk önce tereyağını ve yumurtayı karıştırın. Daha sonra unu da karışıma ekleyerek yoğurun. Tart hamurunu kalıba yerleştirin ve önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında pişirin. Fırından çıkan tart hamurunun üzerine hazırladığınız kremayı ilave edin. Üzerine mandalina dilimleri ile süsleyerek servis edin.



Fotoğraf "onbaşı" tarafından gönderildi. 18.06.2016