



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNALI TART

- 250 Gr Sana Hamurışı
- 4 Adet mandalina ve kiraz şekerlemesi
- 1 Su Bardağı tozşeker
- 1 Adet mandalinaların rendelenmiş kabuğu
- 1,5 Su Bardağı pudra şeker
- 1 Adet Yumurta sarısı
- 3 Adet yumurta
- 3 Su Bardağı süt
- 3 Su Bardağı Krema için un
- 3 Su Bardağı un
- 1 Paket vanilya

Krema için, süt, un, şeker, vanilya ve yumurta sarısı sos tenceresinde çırpın. Margarini ekleyip kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Rendelenmiş mandalinaların kabuğunu ekeyip tencereyi ocaktan alın. Tahta kaşıkla karıştırarak soğutun. Tart hamuru için, unu hamur yoğurma kabına eleyin. Oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin, pudraşeker ve çırpılmış yumurta sarısını ekeyip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru 24 cm'lik tart kalıbının büyüğünde açıp yağlanmış tart kalıbına yayın. Üzerini alüminyum folyo ile kapatıp bir avuç bakliyat (hamurun kabarmasını önlemek için) serpiştirin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Tartı fırından çıkarıp folyo ve bakliyatı alın ve soğumaya bırakın. Hazırladığınız kremayı üzerine yayın. Mandalinaları diimleyip kiraz şekerlemeleri ile birlikte tartı süseyin. Servis yapın. Mandalinalı tart artık hazır.