



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGOLU TART

<http://www.verita.com.tr>

2 adet Verita Yemeye Hazır Mango
100 ml krema
1 küçük kase portakal marmeladı
40 g pudra şekeri
250 g un
100 ml soğuk su
125 g tereyağı
1 tutam tuz

Un, tereyağı, soğuk su, pudra şekeri ve tuzu bir kaba alın ve iyice karıştırın. Hamur haline gelmiş karışımı streç folyoya sarın ve buzdolabında 2 saat bekletin. Krema ve portakal marmelatını bir kasede karıştırın. Hamurunuzu önceden yağladığınız 16 cm'lik bir tart kalıbına yayın ve üzerine yağlı kağıt koyun. Önceden ısıtmış olduğunuz fırında 180 derecede; 15 dakika kadar pişirin. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra fırından çıkartın ve hafif soğumasını bekleyin. Mangonun kabuğunu soyup, çekirdeğini çıkardıktan sonra ince ince dilimleyin. Hazırladığınız kremayı hafif soğumuş tart hamurunun üzerine yayın. Mango dilimlerini üzerine dizip; 15 dakika daha pişmesi için fırına atın. Fırından çıkardıktan sonra soğuması için oda sıcaklığında bekletin. Tartınız servise hazır.

