



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU KREMALI TART

Hamuru:

180 gr (1+1/2 su bardağı) un
1/2 kahve kaşığı tuz
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı çok soğuk su

Harcı:

2 olgun muz (soyulup, yuvarlak dilimler halinde kesilmiş)
3 yumurtanın sarısı
80 gr (1/3 su bardağı) toz şeker
1/2 kahve kaşığı tuz
2 çorba kaşığı mısır unu
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı vanilya ya da 1 çay kaşığı hindistancevizi rendesi

Kreması:

3 yumurtanın akı
180 gr (3/4 su bardağı) toz şeker
2 çorba kaşığı badem (ince uzun kıyılmış).

Un ve tuzu orta büyüklükte bir kaseye eleyiniz. Tereyağı ekleyip, ekmek ufağı görünüşü alıncaya kadar parmak uçlarınızla ovalayınız. Suyu ekleyip, pürüzsüz bir hamur haline gelinceye kadar yoğurunuz (çok kuru ise, biraz daha soğuk su ekleyebilirsiniz). Hamuru yuvarlayarak ağzı kapalı bir kabin içine koyduktan sonra, buzdolabında yarım saat kadar dinlendiriniz.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200 C) getirip, ısıtınız.

Unlanmış tezgahta hamuru merdane ile açıp, 20-25 cm'lik börek tepsisine yayınız. Tepsiyi buzdolabında 10 dakika (bekletiniz. Tepsiyi buzdolabından alıp hamurun altını ve yanlarını çatal ile deliniz. Üstüne yağlı kağıt örtterek (kağıt kalkmasın diye üstüne 2 avuç kuru fasulyeyle ağırlık yapınız), fırının orta katında 10 dakika pişiriniz. Yağlı kağıdı alıp, üstünün kızarması için 5 dakika daha pişiriniz.

Fırınınızın sıcaklığını 150°C'a düşürünüz.

Harcı hazırlamak için, yumurta sarılarını bir kasede tahta kaşık ya da yumurta teliyle çırpıp, azar azar şekeri, tuzu, mısır ununu ve yağı katarak karıştırınız.

Sütü bir kaba koyup, orta ateşte ısıtınız. Kaynamak üzereyken kabı ateşten alıp, sütü karıştırarak kasedeki yumurtalı karışımın içine dökünüz. Kaseyi, içi yarışma kadar sıcak su doldurulmuş bir tencereye yerleştirip, tencereyi ateşe oturtunuz.

Karışımı, koyulaşınca kadar karıştırarak pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, kaseyi içinden çıkararak, bir kenarda ılınmaya bırakınız. Karışım ılıncaya, vanilya ya da hindistancevizini ekleyiniz. Tepsiyi fırından çıkarıp, dilimlenmiş muzları gevrekleşmiş hamurun üstüne yerleştiriniz. Üstüne kasedeki ılık karışımı dökünüz.

Üstünün kreması için, yumurta aklarını telle kar haline gelinceye kadar çırpıp, 1 kaşık şeker ekleyerek karıştırınız. Kalan şekeri ekleyip iyice karıştırınız. Tepsideki tartın üstüne döküp, her yerini örtüncaya kadar sıvayınız. En üste kıyılmış bademi serpip fırında 15-20 dakika, üstündeki krema altın sarısı olana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından çıkarıp, tartı soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Kremalı muz tartı, yemeklerden sonra servis edilebilen lezzetli bir Amerikan tatlısıdır.