



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU TART

Güzin Öztürk

- 150 gr tereyağı veya margarin
- 2 su bardağı elenmiş un
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 4 adet muz (üzeri için)
- 1 pk tart jölesi (üzeri için)
- Kreması için:
 - 1,5 su bardağı süt
 - 5 yemek kaşığı toz şeker
 - 1 adet yumurta
 - 2 yemek kaşığı un
 - 2 yemek kaşığı mısır nişastası
 - 1 çay kaşığı vanilya
 - 1 limon kabuğu rendesi (arzuya göre)
 - 1 kutu labne peynir (200 gr lık)

Yoğurma kabına yumuşatılmış margarin, yumurta ve şekeri koyarak iyice karıştırın. Unu, kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Hamur ele yapışacağından bir yemek kaşığı sıvıyağ kovarak yapışmaması için tekrar yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru 30 dk dinlendirdikten sonra tart kalıbına koyup, kalıbın her tarafına eşit şekilde kenarları yüksek olarak yayın. Çatalla her tarafını delip üzerine bir avuç dolusu nohut serpiştirip (fazla kabarmaması için) önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarana kadar pişirin. Pişen hamur soğuduktan sonra üzerine koyduğunuz nohutları alın. Ayrı bir yerde krema malzemelerini küçük bir tencerede pişirin. Ilıdıktan sonra labne peynirini koyup mikserle çırpılarak malzemeleri birbirine yedirin. Hazırlanan kremayı tart hamurunun üzerine yayıp, soyduğunuz muzları enlemesine ikiye bölerek, kremanın üzerine yerleştirin. Son olarak tart jölesini üzerindeki tarife göre pişirip, muzların kararmaması için kaşıkla (özellikle muzlara) tartın üstüne dökün. Süslemesinde arzu ettiğiniz malzemeyi kullanabilirsiniz.