



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NARLI TART

Tart hamuru için:

155 gram un

60 gram file badem

Bir tutam tuz

2 yemek kaşığı toz şeker

115 gram küp kesilmiş soğuk tereyağı

1 yumurta

2 yemek kaşığı soğuk su

Narlı krema için:

3 su bardağı taze sıkılmış nar suyu

1 su bardağı su

1 su bardağı toz şeker

3,5 yemek kaşığı buğday nişastası

1 su bardağı labne peyniri

1 çay bardağı ayıklanmış nar

Üzeri için:

1 su bardağı nar

İnce çekilmiş antepfıstığı

Tart hamuru için un, file badem, şeker ve tuzu geniş bir kasede karıştırın. Tereyağını ilave ederek parmak uçlarınızla hamuru karıştırın. Yumurta ve suyu ilave edip hamur kıvam alınca kadar yoğurun. Hamuru yağlı kağıt serili bir tart kalıbına yayın. Fazla kabarmaması için üzerine çatalla delikler açıp buzdolabında 30 dakika dilendirin. Dinlene hamuru önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin.

Nar kreması için nar suyu, su, toz şeker ve nişastayı bir sos tenceresine sürekli karıştırarak kaynatın.

Katılaşmaya başlayınca ocaktan alıp karıştırarak soğutun. Labne peynirini ekleyip bir tahta kaşık yardımıyla karıştırın. Ayıklanmış nar tanelerini ilave edip tekrar karıştırın. Kremayı soğumuş olan tart hamurunun üzerine yayın. Nar taneleri ve antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.

