



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI TURTA

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

- 1 adet yumurta
- 2 dolu yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet limon
- 2 kahve fincanı toz şeker
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Narlı harç için:
- 3 adet nar
- 1 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 yemek kaşığı toz şeker

Tart hamurunu hazırlamaya başlamadan önce tereyağını oda sıcaklığında bekletin. Tereyağı, yumurta, toz şeker ve limonun rendelenmiş kabuğunu karıştırma kabına alın. Un ve kabartma tozunu eleyerek kaba alın ve tüm malzemeleri yoğurun. Tart hamurunu 20 dakika kadar buzdolabında dinlendirin. Bu sırada narlı harcı hazırlayabilirsiniz. Narları ayıklayın ve yarısının suyunu tel süzgeç kullanarak sıkın. Bir sos tenceresinde nar suyu, toz şeker ve nişastayı çırpıcıyla karıştırarak pişirin. Kıvam aldığı anda kalan nar tanelerini de ekleyip sosu ocaktan alın. En fazla 26 cm'lik kelepçeli tart kalıbını tereyağı ile yağlayın. Tart hamurundan, üzerini süslemek için bir miktar ayırın ve kalan hamuru kalıba bastırarak yayın. Hamurun kenar kısımlarından yukarı doğru çıkmasını sağlayın. Narlı harcı hamura güzelce yayın. Ayırdığınız hamurdan şeritler kesin ve tartın üzerini kafes kafes şekil vererek süsleyin. Turtayı önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. İlk sıcaklığı geçtikten sonra pudra şekeri ile süsleyerek servis yapın.