



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ TART

HAMURU İÇİN:

180 gram un
1/2 çay kaşığı tuz
100 gram margarin
1 çorba kaşığı tozşeker
1 adet yumurta
2-3 çorba kaşığı soğuk su

ÜZERİ İÇİN:

1 su bardağı pekmez
1/2 su bardağı sıcak su
1 adet limonun suyu ve kabuğunun rendesi
150 gram ufalanmış bayat ekmek içi

ÜZERİNİ SÜSLEMEK İÇİN:

Krem şanti

Tart hamuru malzemesinin hepsini iyice karıştırıp, ipeksi bir doku oluncaya kadar yoğuralım.

Daha önceden margarin yağı ile yağladığımız 30 cm. çapındaki tart kalıbının dibine bastıra bastıra iyice yayalım. 170 °C'li fırında renk almayacak şekilde ön pişirme yapalım.

Pekmezi, suyu, limonun suyunu ve kabuğunu ocakta bir taşım kaynatıp, soğutalım.

Ufalanmış bayat ekmek içlerini de içine katıp, 1-2 kere karıştırdıktan sonra, fırından çıkardığımız yarı pişmiş tart hamurunun üzerine yayalım ve tekrar fırınlatalım.

Fırında gevrekleşene kadar pişirip, çıkardıktan sonra, soğutalım.

Üzerini krem şanti ile süsleyerek servis yapalım.