



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR TARTI

Hamuru:

180 gr (12 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (küçük parçalar halinde kesilmiş)

250 gr (2 su bardağı) un

1 kahve kaşığı tuz

4 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)

2 çorba kaşığı toz şeker

1 limon kabuğu (rendelenmiş)

Harcı:

750 gr lor peyniri (süzgeçten geçirilmiş)

125 gr (1/2 su bardağı) şeker

2 çorba kaşığı un

1 kahve kaşığı tuz

1 çay kaşığı vanilya esansı

1 portakalın kabuğu (rendelenmiş)

2 limonun kabuğu (rendelenmiş)

2 limonun suyu

4 yumurtanın sarısı

3 çorba kaşığı kuru üzüm

2 çorba kaşığı portakal kabuğu (ince doğranmış)

2 çorba kaşığı badem (kıyılmış)

1 yumurtanın akı (hafifçe çırpılmış)

22,5 cm'lik altı çıkan bir kek kabını, 1 tatlı kaşığı yağla yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Hamuru yapmak için un ve tuzu büyük bir kaseye eleyip, ortasını çukurlaştırarak, kalan 180 gr yağı, yumurta sarısını, şekerini ve limon kabuğu rendesini katınız.

Parmak uçlarınızla hepsini karıştırıp, hamuru pürüzsüz top gibi olacak kıvama gelene kadar yoğurunuz (çok fazla yoğurmayınız). Kaseyi nemli bir bezle örtüp, hamuru buzdolabında 1 saat kadar, oldukça sıkı olana kadar soğutunuz. Kaseyi buzdolabından çıkarıp, hamurun dörtte birini koparınız. Üstüne un serpип, yeniden kaseye koyarak, üstünü nemli bir bezle örtüp, buzdolabına kaldırınız.

Kalan hamuru top yapıp, unlanmış tezgaha daire biçiminde yassılaştırınız. Hamurun üstüne un serpип, kek kalıbından 5 cm daha geniş açınız.

Açtığınız hamuru merdaneyle kaldırıp, kabın üstüne yayararak, yavaşça kabın içine yerleştiriniz.

Kabın kenarlarından sarkan hamurları bıçakla keserek, düzeltiniz. Kabı bir kenara bırakınız.

önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız. Orta boy bir kasede lor peyniri, şeker, un, tuz, vanilya esansı, portakal kabuğu rendesi, limon kabuğu rendesi, limon suyu ve yumurta sarılarını tahta bir kaşıkla iyice karıştırınız. Kuru üzüm ve portakal kabuğunu katınız.

Tart hamurunu kaba boşaltıp, spatulayla düzelterek üstüne bademleri serpiniz. Buzdolabındaki kaseyi çıkarıp, ayırdığınız hamuru en az 25 cm uzunluğunda açınız. Keskin bir bıçakla şeritler halinde kesip, şeritleri tartın üstüne baklava biçiminde döşeyiniz. Bir fırçayla şeritlerin üstüne çırpılmış yumurta akından sürünüz. Tartı fırında 1 saat, hamur şeritleri nar gibi olup, harcı ele sert gelene kadar pişiriniz. Tartı fırından alıp, bir tel ızgarada soğumaya bırakınız.

Tart soğuyunca kabın iç kenarından çepçevre bıçak gezdirip gevşettikten sonra bir servis tabağına çıkarıp servis ediniz.

Not: Bu zengin ve kremamsı İtalyan tartını, yemeklerden sonra tatlı olarak servis edebilirsiniz.