



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PI SAYISI TARTI

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur için:

2 su bardağı un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 yumurta

125 g tereyağı

Pişirmek için:

1,5 - 2 su bardağı çiğ nohut

Dolgu için:

1 su bardağı dondurulmuş yaban mersini

1 su bardağı dondurulmuş frenk üzümü

2 - 2,5 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 çay bardağı su

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kalıp:

Tart kalıbı (Ø 24 cm)

Un, hamur kabartma tozu, şekerli vanilin, pudra şekeri, yumurta ve tereyağını derin bir kaba alıp yoğurun.

Hamurun yarısını pişirme kağıdı üzerinde merdane ile 24 cm çapında açın. Orta kısmına kürdan ile Pi sayısının sembolünü çizin. Bu sembolü bıçak ile kesip çıkarın ve diğer hamura ekleyin. Pişirme kağıdı ile birlikte bir tepsiye alın ve buzdolabında bekletin. Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Kalan hamuru ayrı bir pişirme kağıdı üzerinde 24 cm çapında açın ve kalıbın içine ters çevirerek yerleştirin. Parmaklarınız ile hamuru bastırarak kalıbın taban ve yanlarını tamamen kaplayın. Tabanını çatal ile birçok yerinden delin. Dondurucuya alın ve 15-20 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda kalıbı dondurucudan çıkarın, üzerine pişirme kağıdı yerleştirip nohutları yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından alın ve pişirme kağıdını nohutlar ile birlikte içinden çıkarın. Tartı tekrar fırına koyun ve 10 dakika daha pişirin. Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Yaban mersini ve frenk üzümünü bir tencereye alın. Üzerine toz şeker, mısır nişastası ve suyu ekleyip iyice karıştırın. Orta ısıdaki ocakta arada karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve karıştırarak 2 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Pastacı kremasını süt ile 2-3 dakika çırpın. Kalıptaki tartın tabanına yayın, üzerine hazırladığınız meyveli karışımı yayın. Buzdolabında beklettiğiniz hamuru pişirme kağıdından dikkatlice ayırın ve tartın üzerine yerleştirin, kenar kısımlarını hafifçe bastırarak birleştirin. Fırına alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın. Oda sıcaklığına gelince tartı kalıptan çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.

