



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRİNÇLİ VE GÜLLÜ TART

250 gram un
220 gram tozşeker
200 ml süt
200 gram çiğ krema
150 gram margarin
50 gram pirinç
1 tutam Tuz
50 gram badem unu
7 adet yumurta sarısı
1 adet Limon kabuğu
1 adet çubuk vanilya
Yarım paket Vanilya
Süsleme için Yenilebilir pembe ve sarı gül yaprakları

Hamur için un, yumuşatılmış yağı, 100 gram toz şeker, 2 adet yumurta sarısı, tuz ve yarım paket vanilyayı yoğurun. Yuvarladığınız hamuru streç filmle sarıp buzdolabında 1 saat dinlendirin. Tencereye soğuk su, pirinç ve bir tutam tuz ekleyip ocağa alın. Kaynadıktan 10 dakika sonra pirinci süzüp soğuk suda 5 dakika bekletin. Pirinci başka bir tencereye aktarıp süt, 50 gram tozşeker, limon kabuğu ve 2[?]ye kesilmiş çubuk vanilyayla kaynatın. 10 dakika sonra ocağı kapatın. Limon kabuğu ve vanilyayı içinden çıkartın. Çiğ kremayı ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın.

Yumurta sarıları, kalan tozşeker ve badem ununu karıştırıp pirinçli karışıma ekleyin. Hamuru 3 mm kalınlıkta açıp çiçek şeklinde, 22 cm çapındaki altı çıkan tart kalıbına yerleştirin. Pirinçli karışımı içine aktarın. Isıtılmış 180 derece fırında 50 dakika pişirin. Fırından ve kalıptan çıkartın. Yenilebilir gül yapraklarıyla süsleyip servis yapın.