



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ TART

<https://www.sokeun.com/>

2 su bardağı Söke® Un

Yarım paket margarin (125 gr.)

2 çorba kaşığı pudra şekeri

1 orta boy yumurta sarısı

2 çorba kaşığı su

Sos için alternatifler:

I. 3 adet orta boy elmayı küp küp doğrayarak yarım fincan şeker ve 1 çay kaşığı kadar tarçın ile karıştırın.

Mevsime göre elma yerine armut ya da şeftali kullanabilirsiniz.

II. 6 çorba kaşığı krema ya da krem şanti (1 pakete 1,5 su bardağı süt ile hazırlanmış),

6 çorba kaşığı frambuaz ya da çilek, kayısı marmeladı

III. Tart tabanına ince bir tabaka halinde kayısı, şeftali marmeladı, ya da elma püresi sürüp fındık ya da fıstık parçalarını irice döverek üzerine serpebilirsiniz.

1.Fırını 175 °C 'ye ısıtın. Tart kalıbını yağlayın.

2.Margarin ile pudra şekerini iyice çırpın, üzerine yumurta sarısını, Söke® Un'u ve suyu ilave edin. Elde ettiğiniz hamuru, yağlanmış tart kalıbına yerleştirin, eğer sos alternatifini kullanıyorsanız , hazırladığınız sosu hamurun üzerine eşit şekilde dökün..

3. 175 °C'deki fırında hamurun rengi kahverengileşinceye dek pişirin. Krem şantili ya da kremalı sos kullanıyorsanız tart henüz sıcakken kremasını döküp bekleyin, servis yapmadan hemen önce reçeli sürün.