



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SALEPLİ PİŞMANİYELİ TART

- 100 gram margarin
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı un
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı sahlepe
- 150 gram pişmaniye
- 1 çay fincanı antepfıstığı
- 1 poşet krem şanti

Unu, tuz ve kabartma tozu birlikte eleyin .Ortasını havuz gibi açın Oda sıcaklığındaki yağ, yoğurt ve yumurtayı koyun. Bir çatalla karıştırın. Unu ortaya alın. Hamur yapın. Hamuru 10-15 dk dinlendirin. Hamuru merdane ile 1 cm kalınlığında açın yağlanmış kalıba yayın. Kenarlarını yükseltin. Önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Piştikten sonra soğumaya bırakın. Tencereye sütü, şekeri, salebi ve unu koyup karıştırarak kaynayana kadar pişirin. Pişen muhallebiyi soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra içine 1 poşet krem şanti katarak mikser ile çırpın. Kıvamı sakız gibi olacak. Soğuyan tartın üzerine hazırlamış olduğumuz kremayı dökün. Antepfıstığı ve pişmaniye ile süsleyerek buzdolabında 1 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.

