



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIŞIN BOMBA TARTI

Hamuru:

120 gr (1 su bardağı) un

1 kahve kaşığı tuz

60 gr (4 çorba kaşığı) margarin

2-3 çorba kaşığı soğuk su

Harcı:

15 gr (3 yaprak) jelatin

1/4 su bardağı soğuk su

3 yumurtanın sarısı

120 gr (1/2 su bardağı) şeker

1/2 kahve kaşığı tuz

3/4 su bardağı kaynak süt

125 gr (1/2 su bardağı) krem şanti

3 yumurtanın akı

1+1/2 tatlı kaşığı hindistancevizi

Hamuru yapmak için büyük bir kaseye unu ve tuzu eleyiniz. Margarini küçük parçalar halinde una ekleyip, parmaklarımızla un ve yağ taze eklemek için kıvamı alana kadar yoğurunuz.

Suyu ekleyip ellerinizle yoğurarak pürüzsüz bir hamur elde ediniz. (Hamur çok kuru olursa biraz daha su katınız.) Hamuru buzdolabına kaldırıp, 30 dakika soğutunuz.

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230°C) getirip, ısıtınız. Hamuru buzdolabından çıkarıp, hafifçe unlanmış tezgahta 3 mm kalınlığında açtıktan sonra, merdaneye sararak geniş ve yayvan bir kalıba yerleştiriniz. (Kalıptan sarkan kısımlarını bir bıçakla kesip atınız.) Bir çatalla hamuru birkaç yerinden delip, kalıbı buzdolabına kaldırarak hamuru 15 dakika daha dinlendiriniz.

Kalıbı buzdolabından alıp, üstünü alüminyum kağıtla örtünüz. Ağırılık yapması için üstüne biraz kuru fasulye koyup, kalıbı fırında 10-12 dakika pişiriniz. Kalıbı fırından çıkarıp, alüminyum kağıdı ve fasulyeleri atınız. Kalıbı yeniden fırına sürerek hamuru 3-4 dakika daha, hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz. Kalıbı fırından alıp soğumaya bırakınız.

Bu arada harcı hazırlamak için. küçük bir kasede jelatini suda eritip, kaseyi bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede yumurta sarılarını, şekerin yarısını (1/4 su bardağı) ve tuzu bir yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, karışım sertleşene kadar çırpınız. Kaynar sütü azar azar, sürekli karıştırarak katınız. Karışımı orta boy bir tencereye döküp, ağır ateşte tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 6-7 dakika, bir kaşığın sırtına yapışacak kıvama gelene kadar pişiriniz.

Tencereyi, ateşten alıp karışımı bir süzgeçten orta boy kaseye süzünüz. Eritilmiş jelatini katıp ılındırdıktan sonra, buzdolabında 45 dakika, karışım tutmaya başlayana kadar soğutunuz.

Bu arada küçük bir kasede krem şantiyi bir yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, kalınlaşana kadar çırpınız.

(Krem şantiyi sertleşmemelidir.) Bir başka kasede, yumurta aklarını bir yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla, köpük köpük olana kadar çırpınız. Kalan 60 gr (1/4 su bardağı) şeker ile 1 kahve kaşığı hindistancevizi ekleyip, yumurta akları sertleşene kadar çırpmaya devam ediniz.

Buzdolabındaki karışımı çıkarıp, önce çırpılmış kremayı sonra da yumurta akı hindistancevizi karışımını ekleyiniz. Karışımı hamur kasesine döküp, tartı buzdolabına kaldırarak en az 2 saat, harç sertleşene kadar soğutunuz.

Tartı buzdolabından çıkarıp, üstüne kalan 1/2 tatlı kaşığı hindistancevizini serperek, servis ediniz.