



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEVGİLİLER GÜNÜ TARTI

150 Gr Sana Hamurışı
5 Adet yumurta
70 gr un
15 Su Bardağı tam buğday unu
1 Çay Bardağı mısır nişastası
100 gr bitter çikolata
1 Çay Bardağı pudra şeker
1 Paket vanilya
125 gr tereyağı
0,25 Çay Kaşığı tuz
1 Adet yumurta sarısı
1 Adet portakal
200 gr toz şeker
0,5 Su Bardağı pudra şeker
1 Adet yumurta
100 gr sütlü çikolata
1 Aldığı kadar un

Un, şeker ve tuzu mutfak robotunda karıştırın. Soğuk ve küp doğranmış yağını ekleyip, kırıntı görüntüsünü alıncaya kadar mutfak robotunda karıştırın. Yumurtayı ilave edin ve hamur halini alınca yağlı kağıda sararak 1 saat buzdolabında soğutun. Fırını 190 dereceye ayarlayın. Kelepçeli kek kalıbının (20 cm'lik) tabanına yağlı kağıt serin. Hamuru kalıbın içerisine alıp parmaklarınızla yayarak yerleştirin. üzerine yağlı kağıt serip ağırlık yapması için nohut, fasulye gibi bolca kuru bakliyat doldurun ve 15 dakika pişirin. üzerindeki ağırlığı alıp 5 dakika daha pişirin ve fırından çıkartın. Bu arada dolgusunu hazırlayın. Tereyağı ve küçük parçalara bölünmüş çikolataları sos tenceresine alın ve kısık ateşte eriyinceye kadar bekletin. Yumurtaları ve şekerini cam bir kasede karıştırın. İçi kaynar su dolu tencereye yerleştirip, kenarlardan iz bırakıncaya kadar karıştırın. çikolata karışımını, portakal kabuğu rendesini ve suyunu ekleyip karıştırın. Son olarak unu ilave edip karıştırın. Bu karışımı tart tabanına doldurup 190 dereceye ayarlanmış fırında 25 dakika ya da kürdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Kalp kurabiyeler için, margarin ve yumurtayı bir kasede karıştırın. Diğer malzemeleri ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. 15 dakika buzdolabında soğuttuktan sonra merdane ile açın ve kalp şeklindeki kalıplar ile kesin. Yağlı kağıt serili tepsiye dizip 10-12 dakika pişirin. Soğuduktan sonra tartın üzerine dizip üzerine pudra şeker serpiştirin.