



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAŞ ÜZÜMLÜ TART

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Tart hamuru için:

2 su bardağı un

125 gram tereyağı (soğuk, küp küp kesilmiş)

2 yemek kaşığı pudra şekeri

1 yumurta

2-3 yemek kaşığı soğuk su

Dolgu için:

300 gram taze üzüm (çekirdeksiz)

1 su bardağı krema

1/2 su bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı un

1 tatlı kaşığı vanilya özütü

1 yumurta

Üzeri için:

Pudra şekeri (isteğe bağlı)

İnce dilimlenmiş badem (isteğe bağlı)

Un ve pudra şekerini bir kaba alın.

Soğuk tereyağını ekleyip parmak uçlarınızla unlu karışımla yağlı karıştırarak kum gibi bir kıvam elde edin.

Karışıma yumurtayı ekleyin ve karıştırın.

Soğuk suyu azar azar ekleyerek hamuru toparlayın.

Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Fırını 180 dereceye ayarlayın.

Tart hamurunu dinlendirdikten sonra un serpilmiş bir zeminde açın ve tart kalıbınıza yerleştirin.

Hamurun kenarlarını düzeltin.

Tart hamurunun tabanına çatal yardımıyla delikler açın.

Üzerine yağlı kağıt serip ağırlık yapması için nohut ya da pirinç koyun.

Fırında 10-15 dakika kadar ön pişirme yapın.

Ardından yağlı kağıdı ve ağırlıkları çıkarıp 5 dakika daha pişirin.

Bir kabin içinde krema, toz şeker, un, vanilya ve yumurtayı iyice çırpın.

Taze üzümleri yıkayıp süzdükten sonra hamurun üzerine yayın.

Üzümlerin üzerine hazırladığınız kremalı karışımı dökün.

Tartı önceden ısıttığınız 180 derece fırında 25-30 dakika kadar pişirin.

Üzeri hafif altın rengine dönene kadar fırında kalmasını sağlayın.

Fırından çıkarıp soğumasını bekleyin.

İsteğe bağlı olarak pudra şekeri ve bademle süsleyerek servis yapabilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:130260 • adı:Yaş Üzümlü Tart • gönderen:Bahtiyar Canlı • indirme tarihi:04.04.2025 - 22:48