



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ VE KEŞKÜLLÜ TART

300 gr un
120 gr tereyağı
2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
1 limonun rendelenmiş kabuğu
1 yumurta
1 yumurtanın sarısı
1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
İç harcı için:
1 paket Pakmaya Keşköl
3,5 su bardağı süt (750 ml)
1 kase siyah veya pembe üzüm

Hamuru için tereyağı dışındaki tüm malzemeyi yoğurma kabına alın.

Buzdolabından çıkartmış olduğunuz tereyağını küçük küçük doğrayıp yoğurma kabına ilave edin.

Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru streç filme sarıp buzdolabında yarım saat dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Tart kalıbınızın büyüklüğünde açın. Yağladığınız kalıba hamuru yayın.

Hamurun üzerine bir avuç kuru bakliyat dökün (pişerken fazla kabarmaması için ağırlık olarak kullanıyoruz).

Hamuru 170 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin.

Muhallebisi için Pakmaya Keşkölü sütle birlikte tencereye aktarın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak pişirin.

Ocaktan alın, arada bir çırparak soğutun.

Pişen hamuru fırından alın, pişirdiğiniz keşkölü ortasına dökün. Üzümlerin bir kısmını tek tek ayıklayıp keşkölün içine batırın. İsteğe göre kalanını ortasına yerleştirin. Buzdolabında 1 saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapın.

