



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ TART

100 gr. yumuşak tereyağı
90 gr. şeker
1 paket şekerli vanilin
1 yumurta sarısı
150 gr. un
Nohut
250 gr. yaban mersini kompostosu
200 gr. taze veya donmuş kırmızı yaban mersini
1 tatlı kaşığı tarçın
250 gr. krema
40 ml. süt
2 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
2 adet yumurta Pudra şekeri
Tuz

Tereyağı, 40 gr. şeker, şekerli vanilin ve bir tutam tuzu mikserin hamur karıştırma ucu ile düşük devirde pürüzsüz oluncaya kadar karıştırın. Yumurta sarısını ve 20 ml. suyu ekleyin, karışıma yedirin. Son olarak unu ilave edin, mikserle düşük devirde karıştırın. Hamuru kısa bir süre ellerinizle yoğurun, folyoya sarıp 1 saat buzdolabında dinlendirin. Hamuru hafif unlu tezgahta 32x32 cm. büyüklüğünde açın. Yağlanmış 30 cm. uzunluğundaki kare veya 32 cm. çapındaki yuvarlak tart kalıbına yerleştirin. Kenarlarını 2 cm. yüksekliğine getirip düzeltin, içini çatalla birçok kere delin. Üstüne fırın kağıdı serip, nohutla kaplayın. 190°C'de ısıtılmış fırının alt rafında 15 dakika pişirin.

Kompostoyu, yaban mersinini, tarçını, tencerede bir taşım kaynatın. Kremayı, 50 gr. şekeri, sütü, portakal kabuğunu ve yumurtaları pürüzsüz oluncaya kadar karıştırın. Hamuru fırından çıkarın, kağıt ve nohutları alın. Kremanın arasından meyveler görünecek şekilde komposto ve krema karışımını üstüne yayın. Tartı aynı ısıda 15-20 dakika daha pişirin. Kalıbın içinde tamamıyla soğuduktan sonra pudra şekeri serpin.