

Balkabakli Tart

Malzemeler

100 gram krema
2 adet yumurta
1 cay kasigi vanilya
1/2 cay kasigi tarcin
75 gram dovulmus ceviz
50 gram pudra sekeri
125 gram tereyagi
1 adet yumurta
1/4 cay kasigi zencefil
190 gram un
140 gram seker
1/8 cay kasigi muskat
1/8 cay kasigi tuz
110 gram toz badem
1/2 cay kasigi tuz
400 gram balkabagi

Yapilisi

Hamur icin bir kaba un, toz badem, tuz ve pudra sekerini koyarak karistirin.

Tere yagini oda sicakliginda yumusatip hamura parmak uclarinizla yedin.

Yumurtayi ilave edip yogurun.

Yogurmus oldugunuz hamuru acin.

23 cm. capinda bir tart kalibina yayın.

Tabanina catalla delikler acip 30 dakika buzdolabinda bekletin.

Firini 160o C isitin.

Tart kalibinin tabanina yaymis oldugunuz hamuru 25 dakika pisirin.

Ici icin yukarida belirtilen butun malzemeyi mikserde iyice cirpin. Homojen bir kivam elde edin.

Cirptiginiz karisimi hamurun uzerine yayın ve bir kasik yardimiyla duzlestirin.

Onceden isittiginiz 160o C firinda 35 dakika pisirin.

Bal kabakli tart soguyunca uzerini pudra sekeriyle susleyerek servis yapabilirsiniz