

Kestaneli Tart

Malzemeler

Tart Hamuru Icin :

125 gr. margarin

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2 corba kasigi yogurt

12 corba kasigi un

1 cay kasigi ucu tuz

Ic Harc Icin :

2 su bardagi kestane sekeri

1 su bardagi sut

1 paket vanilya

Uzeri Icin :

1 su bardagi kestane sekeri

2 tatli kasigi pudra sekeri

Yapilisi

Ic harcimiz icin, kestane sekeri, sut ve vanilyayi kisik ateste 5 dakika pisirin. Robota alip pure kivamina gelinceye kadar ezelim.

Hamur icin, oda isisinde bekletilmis margarin, yogurt, kabartma tozu, vanilya ve tuzu hamur yogurma kabinda karistiralim. Unu ekleyip putursuz ve kulak memesi kivaminda bir hamur yoguralim. Uzerini temiz bir bezle ortup 20 dakika bekletelim. Tart kalibini yaglayalim.

Hamurun ucte birini ayirin. Kalan hamuru tezgahin uzerine alip merdane ile acarak inceltin. Hamuru tart kalibinin dibini ve kenarlarini kaplayacak sekilde elinizle bastirarak yayin. Kenarindaki fazlaliklari kesip alin. Hamurun uzerine hazirladiginiz kestane puresini yayip spatula ile duzeltin.

Artan hamur parcalarini kalan hamura ekleyip yogurun. Merdane ile acarak inceltin. Hamuru kesici alte yada bicakla esit kalinlikta seritler halinde kesin. Seritleri tartin uzerine kafes seklinde yerlestirin. 180 dereceye ayarli firinda 20 dakika pisirin.

Tarti kaptan cikarin. Kestanelerin arasindaki bosluklara birer kestane sekeri yerlestirip pudra sekeri serpin. Tarti dilimleyip servis yapabilirsiniz.

AFIYET OLSUN...