

Çanakkale Peynir Helvalı Tart

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~246 kcal

Açılış 2/10

Çanakkale peynir Helvalı tart, yerel peynir helvası üzerine taban üstünde fırınlayarak Karamara tatlı geleneğine çifte kremams bir yorum getirir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 90 gr Tereyağı
- 1 adet Yumurta
- 250 gr Peynir helvası

Yapılışı

- Tart hamurunu kalıba yayıp taban çatalla delin.
- Hamuru 15 dakika soğutun, fırında kızarmasın.
- Peynir helvasını bane eşit paylaştırın.
- Tartı 180°C fırında 25 dakika pişirin.
- Kesmeden önce 15 dakika dinlendirin, dolgu dağılmasın.

PÜF NOKTASI

Helvalıçı önceden soğutmak taban ıslanmasını önler. Birgin biçimde azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tartı sıcak olarak, yanına sade kahve ve fındık koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta