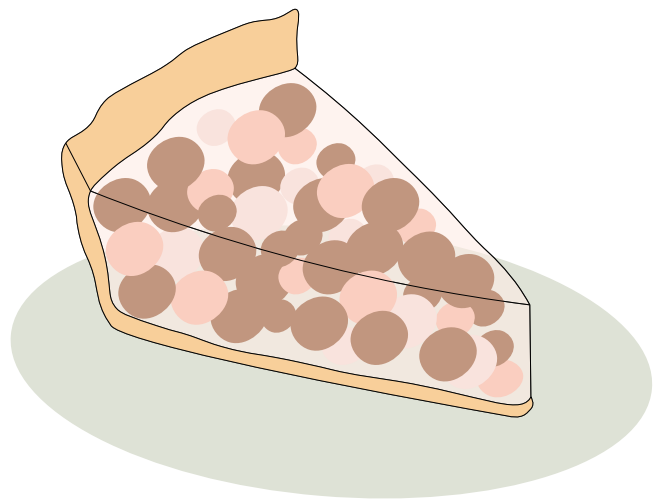
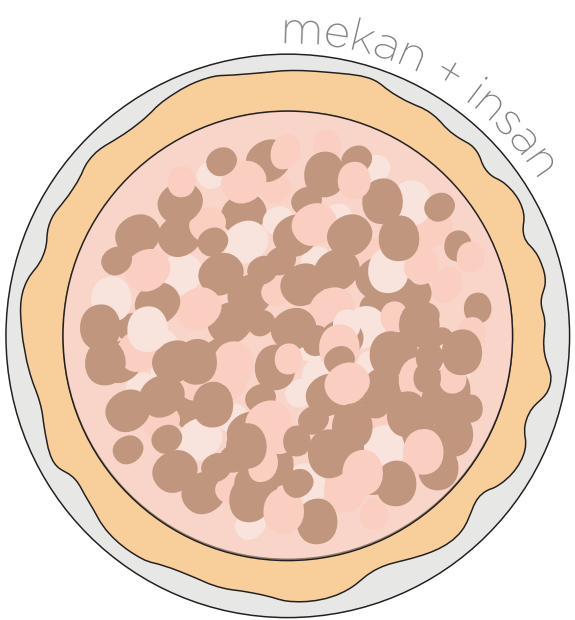
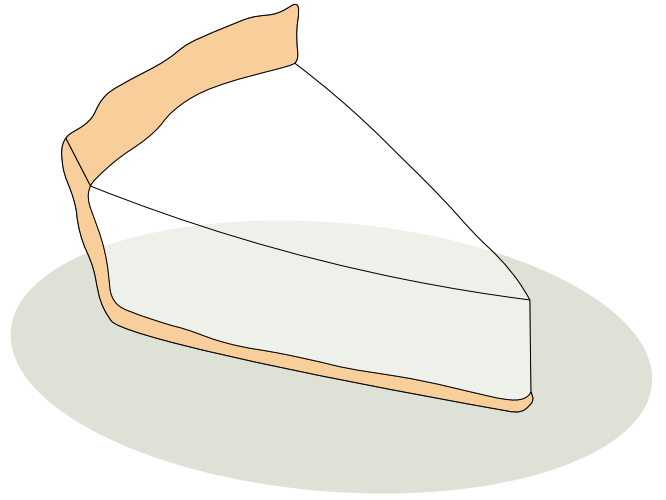
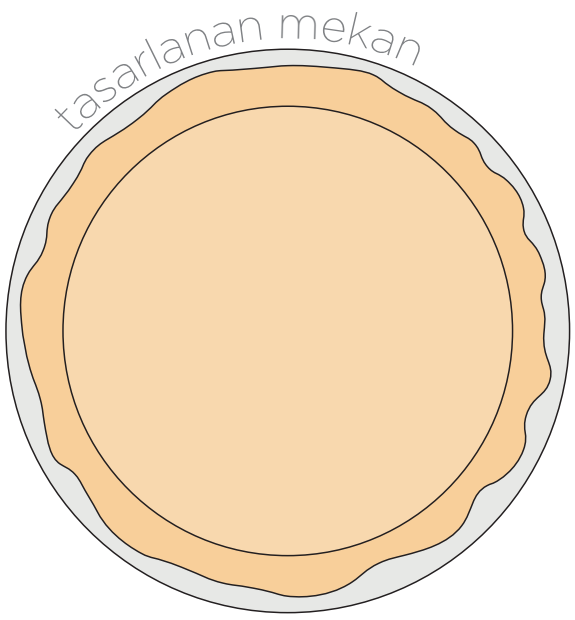
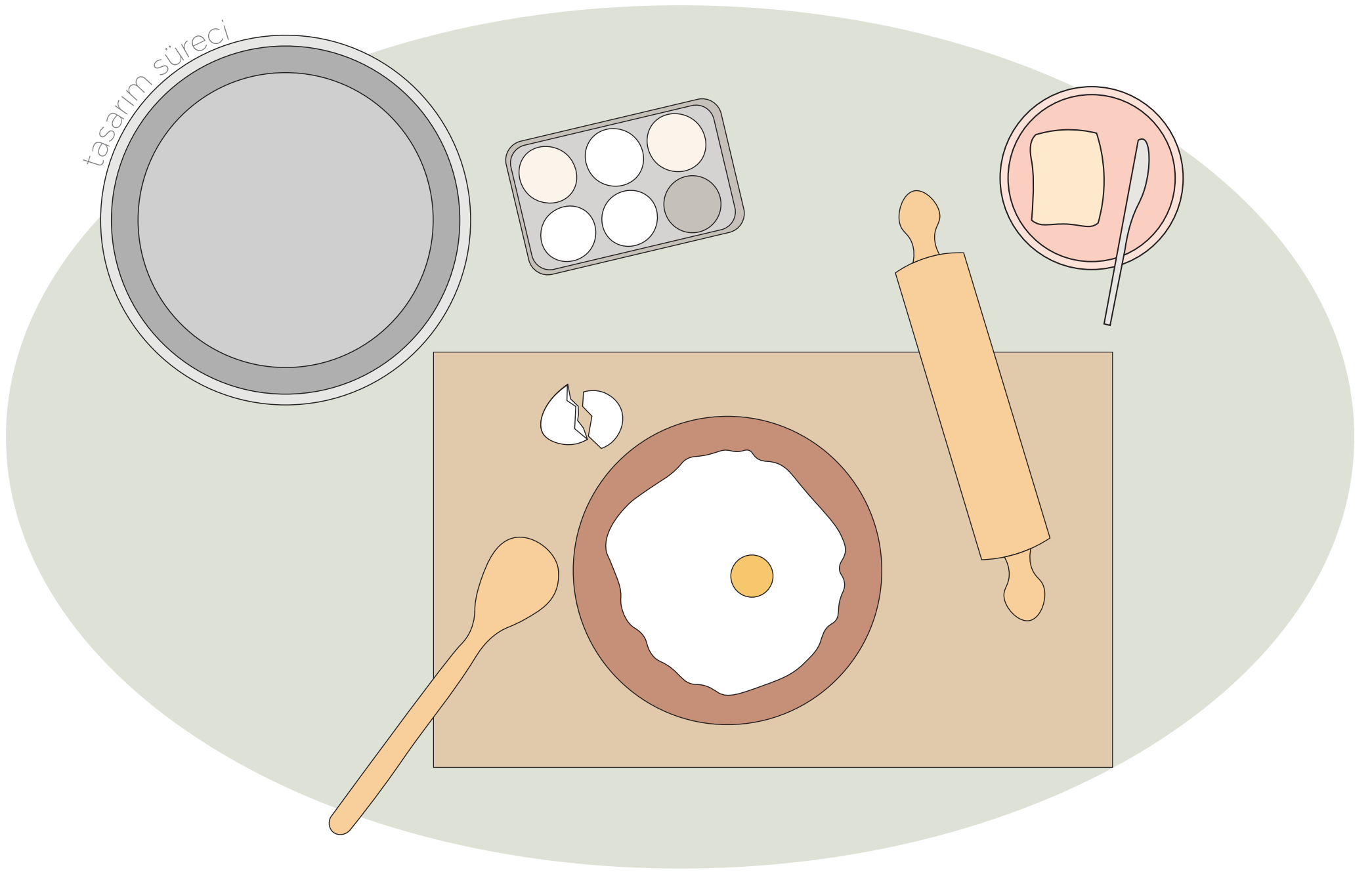


Sena Ayaz, Arif Emrehan Tunçbilek – Social Pie







SOCIAL PIE / SOSYAL TART

İnsan ve mekan arasında farkında olduğumuzdan çok daha büyük bir etkileşim vardır. Bu etkileşimi kapsamlı bir şekilde anlamak, sosyalleşme ve bireyselleşme süreçlerinin deneyimlenebileceği mekanlar tasarlamak ve bunun sürekliliğini sağlamak tasarımın en önemli adımları olmalıdır.

Çünkü, mekana ruh veren, yaşatan insandır. Kullanıcısı olmayan bir mekan, mekan değil boşluktur.

TARİF

Tart hamuru için malzemeler,

170 gr tereyağı (soğuk, küp küp doğranmış)

2,5 su bardağı un

½ su bardağı şeker

1 yumurta

Tuz (bir çimdik)

Tart dolgusu için malzemeler,

Şeffaf pasta jölesi

İstediğiniz meyveler

Beze için malzemeler,

2 yumurta beyazı

2 çay bardağı şeker

Tuz (bir çimdik)

Tart,

Un, tuz, yağ ve şekeri karıştırın. Bir kasenin içinde yumurtayı hafifçe çırpın, hamura ilave edip karıştırın. Toplanan hamuru, unlanmış iki adet pişirme kağıdı arasına yerleştirin. Bir merdane yardımıyla açın ve kalıba yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 200°lik fırında 20-25 dk pişirin.

Jöleyi, paketindeki talimatlara göre hazırlayın.

Soğuyan tart tabanınızın üzerine ilk önce meyveleri sonra jöleyi yavaş yavaş dökün. Ve soğumaya bırakın.

Beze,

Tuz eklediğiniz adet yumurta beyazlarını mikserle düşük devirde çırpmaya başlayın. Azar azar pudra şekerini ekleyerek yüksek devirde 15-20 dk karıştırın. Karışım katı bir hal alınca, krema poşetine koyup, pişirme kağıdı serilmiş tepsiye sıkın.

Önceden ısıtılmış 100°lik fırında 90 dk pişirin.

Soğuduktan sonra tartınızla birlikte servis edebilirsiniz.