ALT ÜST ELMA TARTI

90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
120 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
750 gr elma (kabukları soyulup ortaları çıkarılarak ince dilimlenmiş)
1 çay kaşığı hindistancevizi rendesi
1 çay kaşığı tarçın
1 limonun suyu
1 çorba kaşığı portakal suyu
180 gr (1+1/2 su bardağı) tart hamuru

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip ısıtınız. 60 gr (4 çorba kaşığı) yağla, 20 cm'lik yuvarlak bir kalıbı bolca yağlayınız. Kalıba şeker serpip, elma dilimlerini diziniz. Sırasıyla hindistancevizi, tarçın, limon suyu ve portakal suyunu serptikten sonra kalan 30 gr yağı, (2 çorba kaşığı) küçük küçük parçalar halinde ekleyiniz. Hafifçe unlanmış bir hamur tahtasında tart hamurunu kalıptan biraz daha büyük açıp kalıbın üstüne yayınız. Hamuru kalıbın kenarlarından biraz sarkıttıktan sonra düzeltiniz. (Bu sarkan kısım piştikten sonra kenar yerine geçecektir.) Hamuru çatalla deliniz.
Kalıbı fırına sürüp, 30-40 dakika hamur kızarıncaya kadar pişiriniz (hamur 30 dakikadan önce fazla kızarırsa, bir alüminyum kağıt örtüp pişirmeye devam ediniz).
Kalıbı fırından çıkarıp 5 dakika ılınmaya bıraktıktan sonra üstüne bir servis tabağı kapatıp ters çevirerek tartı tabağa aktarınız.
İster sıcak ister soğuk olarak vanilyalı krema ile servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60391 • adı:ALT ÜST ELMA TARTI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:50