AYVALI KURUÜZÜMLÜ TART

2,5 su bardağı un
125 gr pudra şekeri
1 paket vanilya
125 gr margarin
yarım çay kaşığı tuz
1 adet yumurta
4 yemek kaşığı süt
2 adet rendelenmiş ayva
3 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı kuruüzüm
1 bardak pudra şekeri (üzerine serpmek için)

Hamuru için unu genişçe bir kabın içine eleyin.
Üzerine pudra şekerini ve vanilyayı ekleyin.
Tuz, küp küp doğranmış margarini, süt ve yumurtayı da ilave ettikten sonra yoğurmaya başlayın. (Elinizin ısısı geçip de hamurunuz yağlanmasın. O yüzden hamur ile çok fazla oynamayın).
Hamurunuz kulak memesi kıvamına gelince yarım elma büyüklüğünde bir parça ayırıp buzluğa kaldırın.
Kalan kısmı streç filme sarıp buzdolabına kaldırın ve yaklaşık 30 dakika kadar dinlendirin.
Bu esnada rendelenmiş ayvaları yanmaz yüzeyli genişçe bir tavaya döküp toz şekerle beraber pişirmeye başlayın.
Saldığı suyu tamamen çekmesine yakın kuru üzümleri ilave edip karıştırın.
En son tarçını da koyup tekrar karıştırın ve iç harcınızı ılınması için kenara alın.
Buzdolabında dinlendirdiğiniz hamuru hafif unlanmış tezgahınızda merdane ile açın.
Her yanını yağladığınız tart kalıbınıza yerleştirip kenarlarını güzelce bastırın. (Ne kalın ne de ince olsun).
Ilıttığınız iç harcınızı hamurun üzerine dökün ve her yerine eşit şekilde yayın.
Buzluğa kaldırdığınız hamurunuzu rende ile rendeleyip tartınızın üzerini kaplayacak şekilde serpin.
170 derecelik fırında kontrollü olarak üzeri hafif kızarıncaya kadar20 dakika pişirin.
Ilındıktan sonra üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.
Ortasını çatal ile 7-8 yerinden delin.

© lezzetler.com tarif no:93294 • adı:Ayvalı Kuruüzümlü Tart • gönderen:Angara'lı Fidan • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:01