AYVALI TART

60 gr margarin
2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
¼ su bardağı süt
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
2,5 su bardağı un
Armutlu karışım için:
2 adet armut
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 paket Pakmaya Çikolatalı Sos

Oda ısısında bekletilmiş margarini, sütü, sıvı yağı, Pakmaya Pudra Şekeri, tuzu ve karbonatı hamur yoğurma kabına alıp karıştırın.
Azar azar unu ilave ederek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene dek yoğurun.
Hamuru yağlanmış tart kalıbına elinizle bastırarak kenarlarını da kaplayacak şekilde yayın.
Hamur ile döşediğiniz tart kalıbını buzdolabına aktarın. 15-20 dakika bekletin.
Tereyağını eritip ılınmaya bırakın. Ilınınca limon suyunu, tarçını, şekeri ilave ederek karıştırın.
Armutları ince ince dilimleyin.
Tart hamurunu önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Fırından alın, dilimlenmiş armutları yerleştirin.
Armut dilimlerinin üzerine tereyağlı karışımdan fırça yardımı ile her tarafına sürün.
Tekrar sıcak fırına verin. Armutlar yumuşayıncaya kadar pişirin.
Tartı fırından alın, isteğe göre Pakmaya Çikolatalı Sos eşliğinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:121981 • adı:Ayvalı Tart • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:23.04.2024 - 16:59