BAHARATLI ARMUTLU TART

12 dilim
Hamur:
150 g un,
30 g seker,
100 g tereyağı,
1 yumurta sarısı,
1 çorba kaşığı sirke,
kalıp için yağ.
Üst:
820 g armut kompostosu (armutlar ikiye bölünmüş olmalı),
1 bardak üzüm suyu,
3 kutu kokulu otlar katılmış taze peynir,
1 kutu eksi krema (az yağlı),
3 yumurta,
3 çorba kasığı kırmızı yaban mersin kompostosu.

Hamur: Malzemelerden hamur yoğurun. Hamuru top halinde folyonun arasına koyarak 30 dakika buzdolabına kaldırın. 26 cm çapında bir kalıbın dibini yağlayın. Hamuru unlu zemin üstünde ya da folyo arasında daire şeklinde açın, 3 cm kenar çekin. Fırını 170 derecede ısıtın ve tartı yaklaşık 15 dakika pişirin.
Üst: Armutları süzülmeye bırakın, suyunu bir kapta toplayın. Armutları üzüm suyuna yatırın, renkleri hafif dönmeli. Armutların üstlerini biraz yarım ve bombeli tarafları yukarıda olmak üzere tartın üstüne koyun. Peyniri, krema, yumurta ve 5 çorba kaşığı armut suyu ile karıştırın, armutların üstüne dökün. Tartı tekrar fırına koyun ve 180 derecede yaklaşık 30 dakika pişirin. Kırmızı yaban mersinleri mutfak havlunun üstüne koyarak süzülmeye bırakın ve pişme süresinin 20. dakikasında tartın üstüne koyun, tekrar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:18718 • adı:Baharatlı Armutlu Tart • gönderen:Sezer Ünver • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:41