BALKABAKLI VE ELMALI TART

Eyüp Sevinç

150 gr balkabağı
2 su bardağı un
4 yemek kaşığı tereyağı
2 adet yumurta
2 adet golden elma
2/3 su bardağı tozşeker
½ çay bardağı su
1 yemek kaşığı tozşeker
½ su bardağı portakal suyu
2 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı toz tarçın
Tuz

Tereyağını un ile birlikte bir yoğurma kalıbına alın. İçerisine yumurta sarısı, iri taneli tozşeker, toz tarçın, tuz ve suyu ekleyip yoğurun. Hamura çörek şekli verin ve 30 dakika buzdolabında bekletin.
Tavaya iri taneli tozşeker, tereyağı, doğranmış balkabağı ve elmayı aktarıp 5 dakika kadar pişirin. Daha sonra portakal suyunu ilave edip suyunu çektirin.
Buzdolabında dinlendirdiğiniz hamurdan 2 adet hamur açın. Oval kek kalıbına ilk hamuru yerleştirin. Hamurun içerisine balkabaklı karışımı doldurun ve üzerine açtığınız ikinci hamuru yerleştirin. Hamurun kenarlarını iyice kapatın.



© lezzetler.com tarif no:121122 • adı:Balkabaklı ve Elmalı Tart • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:39