



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MİNİ TART

2 büyük elma
Tart Hamuru için:
1 büyük yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı çok soğuk su
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
1 1/4 cup (200 gram) un
1 /3 cup (90 gram) şeker
1/4 tatlı kaşığı tuz
125 gr soğuk, küp küp doğranmış margarin
150 gram Kayısı reçeli (sadece suyu, tanesi değil)
2 - 3 Çorba Kaşığı Su

Küçük bir kapta yumurta sarısını, suyu ve vanilyayı çırpın, kenara koyun.

Ayaklı mikser kullanıyorsanız

Ayaklı mikserde hamuru yapmak için [?]paddle[?] eklentisini kullanın. Önce unu, şeker ve tuzu karıştırın.

Soğuk margarin ekleyin ve orta-düşük hızda karıştırın. Karışım un ufak olana kadar karıştırmaya devam edin.

Margarin parçaları bezelye büyüklüğünden fazla olmamalıdır.

Karışıma önceden hazırladığınız yumurta karışımını ilave edin ve hamur top haline gelene kadar karıştırın. Hazır olan hamurunuzu bir tezgaha alın. Top şekline getirin. Dilerseniz hemen kullanabilirsiniz. Dilerseniz buzdolabında streç filme sarılı olarak 30 dakika iyice soğumasını sağlayabilirsiniz. Buzdolabında saklarsanız açmadan önce oda sıcaklığında 10 dakika bekletmeniz yeterli olacaktır.

Elinizde açacaksanız; geniş bir kapta unu,şeker ve tuzu karıştırın. İki bıçak kullanarak küp küp kesilmiş sanayağlarını unla karışmasını ve karışımın un ufak hale gelmesini sağlayın.

Yumurta karışımını ekleyin ve bir çatal yardımı ile hamurun toparlanmasını sağlayın. Hamuru top şekline getirin. Dilerseniz hemen kullanabilirsiniz. Dilerseniz buzdolabında streç filme sarılı olarak 30 dakika iyice soğumasını sağlayabilirsiniz. Buzdolabında saklarsanız açmadan önce oda sıcaklığında 10 dakika bekletmeniz yeterli olacaktır.

Tartın yapımı: Hamuru açmak için tezgahı hafifçe unlayın ve hamurunuzu açın. Yağlanmış tart kalıplarınızın üzerine hamurunuzu koyun ve üzerine bastırarak kalıplarınıza hamuru yerleştirin. İçlerini bademli krema ile doldurun.

Üzerlerini elma dilimleri ile süsleyin.

Önceden ısıtılmış fırında, 10-12 dakika boyunca 200 derecede tart hamuru kızarıncaya kadar , sonra 170 derece bademli krema katılana kadar bir 18-20 dakika boyunca daha pişirin.

Reçel ile suyu bir tencerede reçel eriyene kadar ısıtın. Biraz soğuduktan sonra fırından çıkmış sıcak tartların üzerine sürün. Bu meyvelerin kurummasını engelleyecek ve tarta parlaklık verecektir.