



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK VE AĞAÇ ÇİLEĞİ DOLGULU TART

Hamuru için:

1/2 su bardağı tam buğday unu

1 yemek kaşığı pudra şekeri

1/2 su bardağı soğuk margarin

1/4 su bardağı buzlu su

Tuz

İçi için:

8 adet Japon eriği

250 gr böğürtlen ya da ağaç çileği

1/2 su bardağı su

6 adet karanfil

3/4 su bardağı toz şeker

Önce teflon bir tencereye yıkanmış erikler çok ince olmayacak şekilde dilimlenir. Üzerine toz şekerin tamamı, karanfillerle birlikte su ilave edilir arada incitmeden karıştırılır kaynamaya başlayınca yıkanmış ve iyice süzölmüş olan ağaç çileği ilave edilir. Suyunu kısmen çekip diriliği çok geçmeyecek şekilde orta ateşte pişirilir. Soğumaya bırakılır.

Tart hamuru için; küçük küpler halinde kesilen margarin, unla beraber parmak uçlarıyla ufaltılarak pütürler elde edene kadar karıştırılır. Aşamalı olarak buzlu sudan ilave edilip yoğrulur en az 30 dakika buzdolabında dinlendirilir.

Dinlendirilmiş tart hamurunun 1/3 ayrılıp, elinizde olan kalıplara göre en fazla 0.5 kalınlığında açılır ve kalıplara yerleştirilir.

Yağlanmış kalıplara yerleştirilip içleri bakliyatla doldurulur ve 180 derece, önceden ısıtılmış fırında kenarları kızarana kadar pişirilir.

İçindeki bakliyat boşaltılıp iç kısmının da pişmesi için bir süre daha fırında tutulur.

Pişen tart hamurunun içine fazla şerbeti süzölerek meyveler ile doldurulur. Ayrılmış hamurdan aynı kalınlıkta açılıp üzerine göre kapaklar ayarlanır ve meyvelerin üzeri kapatılır ve ortasında 1 cm lik artı işareti şeklinde baca açılır.

180 derece, önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

İlk sıcaklığı geçtikten sonra pudra şekeri serpilip, üzerine pişen meyvelerden kalan su gezdirilip servis yapılır.