ELMALI TART

Gerekli malzemeler:
Un (500 gram /4 su bardağı)
Margarin (250 gram /1 paket)
Su (3 çorba kaşığı)
Pudra şekeri (1 su bardağı /150 gram)
Yumurta (2 adet)
Vanilya (1 paket /1 tatlı kaşığı)
Portakal kabuğu (1 adet portakal kabuğu rende)
Elmalı harç için:
Şeker (yarım su bardağı /100 gram)
Elma (3 adet)
Tarçın (1 çorba kaşığı)
Tereyağı (2 çorba kaşığı)
Kuru üzüm (yarım su bardağı)

Oval bir kabın içerisine 4 su bardağı unu koyun. Kabın içindeki unun ortasını açın ve 1 su bardağı pudra şekeri, 1 tatlı kaşığı vanilya, 2 yumurta koyun. 1 Portakalın kabuğunu rendeleyin.
Bu karışımın üzerine 250 gr margarin, 3 çorba kaşığı su ekleyin ve hamuru yoğurmaya başlayın. Hamuru bir süre yoğurduktan sonra tezgahın üzerine alın ve kıvamına gelinceye dek yoğurun. Ancak hamuru çok uzun süre yoğurursanız hamur yağını salar. Kıvamına gelen hamuru merdane yardımıyla yuvarlak bir formda açın.
3 Tart kalıbını hamurun üzerine yerleştirin ve kenarlarından ikişer cm geniş tutarak kesin. Kesilmiş olan hamurunuzu tart kalıbının içine alarak yan çeperleri de kapsayacak şekilde yerleştirin. Artan hamurunuzu ileride kullanmak üzere bir kenara ayırın.
3 adet soyulmuş elmayı ortadan ikiye bölerek ortalarını çıkartın ve kuşbaşı biçiminde doğrayın.
Tavaya 2 kaşık tereyağmı ilave edin eriyene kadar bekleyin. Eriyen tereyağımn içine önceden dilimlenen elmaları koyun. 5 dakika sote edilmiş elmaların üzerine yanm su bardağı şeker, 1 çorba kaşığı tarçın ve yarım su bardağı kuru üzümü ilave ederek yüksek ateşte 3-4 dakika daha sotelemeye devam edin. Sote ettiğiniz elmalı kanşımı soğuması için bir süre bekletin. Karışımın soğuma işlemini kısaltmak için su dolu bir kabın içine yerleştirebilirsiniz.
Soğuttuğunuz elmalı harcı hamur serili tart kalıbının içine iyice yayın. Üzeri için artan hamurdan 1-1,5 cm genişliğinde şeritler kesin. Kestiğiniz şeritleri aralarında boşluklar bırakarak tüm kalıbın üzerine yerleştirin. Önceden 175 derece ısıtılmış fırına koyarak 40 dakika pişirin. Pişirdiğiniz tartın üzerine pudra şekeri serperek soğuk ve dilimlenmiş bir şekilde servis edin.

© lezzetler.com tarif no:49288 • adı:Elmalı Tart • gönderen:potpori • indirme tarihi:24.04.2024 - 11:21