HAVUÇLU TART

İki buçuk su bardağı un
3 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurta
İçi için:
7 orta boy havuç
1 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın

Havuçları kazıyıp yıkayın, ince bir şekilde rendeleyin. Tavadaki margarinde rendelenmiş havuçları beş dakika pişirin. Şekeri ilave edin biraz daha pişirin. Cevizi ekleyip bir iki kez çevirin, tavayı ocaktan alın. Tarçın ilave edin ve harcı ılınmaya bırakın. Bu arada un, toz şeker, tereyağı ve yumurtayı ele yapışmayan bir kıvamda olacak şekilde yoğurun. Şeritler için 1 çorba kaşığı kadar hamur ayırın. Yağlanmış ve unlanmış yuvarlak bir kalıba, hamuru kenarlarını yükselterek yerleştirin. Ortasına havuçlu harcı koyup yayın. Ayırdığınız hamurdan uzun şeritler yapıp, kafes görünümünü sağlayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, 20 dakika pişirin. Tartı fırından çıkarıp, arzuya göre ılık veya soğuk ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:90370 • adı:Havuçlu Tart • gönderen:NURGÜN • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:52