KAVUNLU TART

1,5 su bardağı un (iki kez elenmiş)
1 tutam tuz
15 gram tereyağı (kıyılmış)
1 tatlı kaşığı su (soğuk)
1/4 su bardağı pekmez
1 adet orta boy kavun (2'ye bölünüp, çekirdekleri çıkartılmış)
6 gram zencefil kökü (rendelenmiş)
1 adet limonun suyu
Ekşi krema (servis için)

Un, tuz ve tereyağını kırıklı bir kıvama gelinceye kadar robottan geçirin. 1 tatlı kaşığı soğuk su ekleyip, hamur toplanıncaya kadar tekrar robottan geçirin. (Gerekirse biraz daha soğuk su ilave edebilirsiniz.) Streçe sarıp, buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Pekmezi 20 santim çapında "bir fırın kabında ateşin-üstünde ısıtıp, kabın tabanına yayılmasını sağlayın. Kavunu dilimleyin, pekmezli kaba yan yana dizin. Kavunların üzerine zencefili serpip, limon suyunu gezdirin. Dinlendirilmiş hamuru düz bir yüzeyde fırın kabı çapında açın, kavunların üzerine yerleştirin, kenarlarını aşağıya doğru kıvırın. Buharın çıkmasını sağlamak için hamurun 3-4 yerini bıçakla delin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında hamurun üzeri sararıncaya kadar yaklaşık 45 dakika pişirin. Tartı kaptan kolayca çıkartabilmek için kenarlarını açın ve servis tabağına ters çevirip çıkartın. (Kavunlar kaba yapışmışsa, bir kaşık yardımıyla çıkartıp boşluklara yerleştirebilirsiniz.) Ilık olak krema ile beraber servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:23605 • adı:Kavunlu Tart • gönderen:Başak Eren • indirme tarihi:04.05.2024 - 22:25