



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TARTE TATİN

<https://yemek.name>

4 parça Milföy hamuru
1,5 kilo Elma (ayıklanmış ve dilimlenmiş halde)
2 yemek kaşığı tereyağ veya margarin
2/3 su bardağı toz şeker

Fırın 220 derecede fanlı olarak ön ısıtma yapılır.

Mikrodalga fırınına dayanıklı bir kalıbın içine elma dilimleri yerleştirilir ve kalıbın üstü yağlı kağıt ile kapatılır.

En yüksek seviyede 7 dakika pişirilir.

Süre sonunda soğuması için tezgaha alınır ve suyu süzülerek geniş bir tabağın içine dairesel olarak dizilir.

Diğer tarafta ocak üzerinde yağ ve şeker, karıştırılarak eritilir.

Karamel rengi alıncaya kadar karıştırma işlemi devam edecektir.

Hazırlanan karamel, dizilmiş elma dilimlerinin üzerine gezdirilir.

Amaç karamel ile bütün elma dilimlerini birbirine bağlamaktır.

Bu şekilde hazırlandıktan sonra asıl pişirilecek, yağlanmış kalıba ters olarak yerleştirilir.

Yani üzeri karamelli olan kısım kalıbın tabanına gelecektir.

4 parça milföy hamuru oda sıcaklığına getirilir.

Merdane ardımı ile hem inceltir hem de birbirlerine birleştirilir.

Bu şekilde elde edilen tek parça milföy hamuru elmaların üzerine örtülür.

Kenarları sıkıca kapatıldıktan sonra fırınlanmaya hazırdır.

Isıtılmış fırında 35 dakika pişirilir.

Süre sonunda kalıp, servis tabağına ters olarak yerleştirilir.

İlindikten sonra servise hazırdır.



