



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABANMERSİNLİ TART

(Linzertorte)

Bademli hamur:

250 g un

250 g tereyağı

250 g çekilmiş badem

150 g şeker

1 yumurta

1 tutam tuz

1 kaşık ucu toz karanfil

Yarım tatlı kaseği tarçın

Açmak için un

Kalıp için yağ

Üst:

400 g serada yetiştirilmiş yabanmersini

3 yumurta

100 g kaymak

100 g krema

75 g şeker

1 limon kabuğu rendesi

1 yumurta sarısı,

Pudra şekeri.

Hamur: Un, tereyağı, badem, şeker, yumurta, tuz ve baharattan hamur yoğurun. Hamuru top halinde folyoya sarın ve buzdolabına kaldırın. Soğuduktan sonra hamurun üçte ikisini daire şeklinde açın. Daireyi 26 cm çapında iyice yağlanmış bir kalıbı içine koyun. Hamurun yüzeyine birkaç kez çatal batırın.

Üst: Yaban mersinleri yıkayıp süzölmeye bırakın ve düzenli olarak hamurun üstüne koyun. Yumurtaları, kaymağı ve kremayı, şekeri ve limon kabuğu rendesini iyice karıştırıp yaban mersinlerinin üstüne dökün. Kalan hamuru 5 mm kalınlığında açın, 1 cm eninde şeritler kesin, şeritleri kafes şeklinde pastanın üstüne koyun, üzerine çırpılmış yumurta sürün. Fırını 180 derecede ısıtın ve tartı yaklaşık 50 dakika pişirin. Servis yapmadan önce tartı serin bir yerde en az bir gün bekletin.



Fotoğraf "memetcan" tarafından gönderildi. 15.05.2020

