



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMBER TARTI

Tart hamuru:

120 gr (1 su bardağı) un

1 kahve kaşığı tuz

60 gr (1/4 su bardağı) nebati margarin

kariştirmek üzere soğuk su

Harcı:

1/2 kg ekşi elma

60 gr (1/4 su bardağı) tereyağı

3 çorba kaşığı şeker

1 limon kabuğu rendesi

1 limonun suyu

2 yumurtanın sarısı (hafifçe çirpılmış)

Mereng:

2 yumurta akı

90 gr toz şeker

Hamuru hazırlamak için, un ve tuzu birlikte eleyiniz. Önce yağı, un karışımına parmaklarınızla ağır ağır yedirip, sonra da çok az soğuk su ile katı bir ezme haline getiriniz. (Hamurun kabin kenarına yapışmadan topak haline gelmiş olması gereklidir). Hamuru unlu bir tahtaya alıp, yavaşça yoğurunuz. Daha sonra elinizle fazla bastırmadan merdaneyle açınız ve 25 santim çapında bir pasta kabına yerleştiriniz. Fırınızı kızdırınız (230°C). Harcı için, elmayı soyup ortasını çıkararak dilimleyiniz. Uzun saplı bir tencereye 2 çorba kaşığı soğuk su koyarak elmaları ve tereyağını ekleyiniz ve gevrekleşene kadar, yani 10 dakika kadar, pişirip şekerini koyunuz. Karışımı pürütsüz hale gelene kadar eziniz. Limon kabuğunu, limon suyunu ve yumurta sarısını elma karışımına ekleyip karıştırınız ve pasta kalıbına dökünüz. Yarım saat kadar, hamur kızarana ve harç yerleşene kadar, pişiriniz. Mereng için yumurta akını pekleşinceye kadar çirpıp, içine 60 gr şeker ekleyiniz. Tatlının hamuru ve harcı pişince fırın sıcaklığını en hafife (130°C) indiriniz. Merengi hafifçe harcın üstüne yığınız. Kalan şekerini serperek 30-40 dakika, mereng gevrek ve hafif altın sarısı hale gelene kadar pişiriniz.