



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMERİKAN USULÜ ELMALI TART

Hamur:

300 gr (3 su bardağı) un

1 kahve kaşığı tuz

180 gr margarin

6 çorba kaşığı buzlu su

1 çorba kaşığı acı krema

Harç:

1 kg ekşi elma (kabukları soyulmuş, ortaları çıkarılmış ve 4'e ayrılıp her parça da 3'e bölünmüş olarak 1 elmadan 12 parça hesabıyla)

1 çorba kaşığı limon suyu

180 gr (3/4 su bardağı) toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

1 kahve kaşığı yenibahar

1 kahve kaşığı hindistancevizi rendesi

1 çorba kaşığı mısır nişastası

1 çorba kaşığı yağ (küçük parçalara bölünmüş).

Unu orta boy bir kâseye eleyiniz. 180 gr yağı da kâseye ekleyiniz. Parmak uçlarınızla yağı, karışım ufalanmış ekmek görünümü alana kadar una yediriniz. Suyu azar azar ekleyerek hamur yapışkan olmayan, katı bir hale gelene kadar bıçakla karıştırınız. Sonra düzgün bir hal alması için yavaş yavaş yoğurunuz. Yoğurduğunuz hamuru alüminyum kâğıda sararak yarım saat, iyice soğuyana kadar, buzdolabında dinlendiriniz.

20 cm çapında derince bir tart kalıbının dibini ve yanlarını bir çay kaşığı tereyağı ile yağlayınız. Hamuru ikiye bölüp tezgâhınızı unlayarak hamurun yarısını, üstü unlanmış bir merdane yardımıyla tart kalıbını örtecek büyüklükte bir daire halinde açınız. Açılmış hamuru tart kalıbına yerleştiriniz. Hamuru çekiştirip uzatmadan parmakla yavaşça kalıba yerleştiriniz. Kalıptan dışarı sarkan kısımlarını keskin bir bıçakla, kalıbın kenarları hizasından kesin.

Fırınınızı yüksek sıcaklığa (190 °C) getirip ısıtınız.

Elmalı harç için şeker, tarçın, yenibahar, hindistancevizi ve mısır nişastasını iri bir kâsede harman ediniz. Elma dilimlerini ve limon suyunu da ekleyerek tahta kaşıkla, ezmeden, yavaş yavaş karıştırınız. Kalıptaki tart hamurunu elmalı harç ile doldurunuz. Elmalı harcı, orta kısmı daha yüksek olarak yerleştiriniz. Harç, gözünüze çok gibi görünebilir, ama elmalar fırına girince büzüleceklerinden harç haliyle azalacaktır. Malzemenin en üstüne, kalan 1 çorba kaşığı yağı yerleştiriniz.

Tartın üstü için, ikinci parça hamuru yarım parmak kalınlığında, 30 cm çapında bir daire halinde açınız ve merdane yardımı ile elmalı harcın üstüne yerleştiriniz. Makas ile üstteki hamuru kalıbın yarım cm dışından keserek düzeltiniz. Altaki hamuru üstten sarkan hamurun altına alıp, kenarları baş ve işaret parmaklarınızla bastırarak, hamurun kenarlarına dalgalı bir görünüm veriniz. Tartın üstüne kremayı fırça ile sıvayınız ve ortasına makasla iki derin delik açarak buharın dışarı çıkmasını sağlayınız. 40 dakika, hamur altın sarısı bir renk alana kadar, fırında pişiriniz.

Not: Geleneksel Amerikan usulü elmalı tart, öteki elmalı tartlardan birçok yönden farklıdır. Herşeyden önce, bu tartın içindeki yağ miktarı, una oranla daha fazla olduğundan, hamuru öteki tart hamurlarından değişiktir, tartın içine konacak elmalar da, kalın dilimler halinde kıyılır. Elmalı harç tarçın, yenibahar ve hindistancevizi ile tadlandırılıp mısır nişastası ile koyulaştırılır. Amerika'da bu tart ılık olarak ve her parçanın üstüne iri bir vanilyalı dondurma parçası konarak servis edilmektedir.