ANJELİK ERİKLİ TART

250 gram margarin
1/2 su bardağı buz gibi soğuk su
1 tatlı kaşığı elma sirkesi
2+3/4 su bardağı un
2 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı ince deniz tuzu
800 gram (8-10 adet) kırmızı (Anjelik) erik
1/2 su bardağı şeker
15 gram eritilmiş margarin
3 yemek kaşığı şeker

Tart hamurunu hazırlamak için, margarini kesme şeker büyüklüğünde parçalara kesip 20 dakika boyunca buzlukta bekletin.
Suyu ve sirkeyi bir ölçme kabında karıştırıp, kullanana dek buzdolabında bekletin.
Metal bıçak takılı, geniş bir mutfak robotunun haznesine un, şeker ve tuzu koyup robotu yaklaşık 10 saniye boyunca sık aralıklarla çalıştırarak malzemeleri karıştırın. Buzlukta soğumuş margarin parçalarını unlu karışıma ekleyip, yaklaşık 10 kerede, sana yağı parçaları bezelye taneleri kadar ufalana dek mutfak robotunu sık aralıklarla çalıştırın. Sirkeli soğuk suyu birer kaşık ekleyerek, her eklemede robotu sık aralıklarla çalıştırmak suretiyle, hamuru bir araya getirin. Sudan geriye iki yemek kaşığı kaldığında robotun kapağını açıp hamurdan bir parça alıp avucunuzda sıkın. Eğer dağılmadan kalıyorsa (ufak tefek parçalar düşebilir) hamurunuz hazır demektir. Eğer bir araya gelmekte zorlanıyorsa suyun geri kalanını ekleyin ve testi tekrarlayın. Suyun tamamını eklemenize rağmen hala bir araya gelmiyorsa, gelene kadar birer yemek kaşığı buz gibi soğuk su eklemeleri yaparak testi tekrarlayın.
Hamuru geniş bir kaba boşaltın, yoğurmamaya özen göstererek ellerinizle bastırarak bir top haline getirin, iki eşit parçaya bölün (her biri yaklaşık 385 gram ağırlığında olacaktır), parçaların üzerine elinizle bastırarak 15?er santim çapında yassı hamurlar haline getirin ve her ikisini de streç filmle sarıp en az 3 saat, tercihen ertesi güne kadar, buzdolabında bekletin. Bu aşamada hamuru hava almayacak şekilde iki kat streç filmle kaplayıp buzlukta iki ay boyunca saklayabilirsiniz. Pişireceğiniz zaman bir gece önceden buzdolabı kısmına koyup ertesi güne kadar çözülmesini bekleyin.
Ertesi gün hamuru buzdolabından çıkartıp iki adet parşömen kağıdının arasına koyun. Ağır bir oklava yardımıyla tepesine vura vura biraz düzleştirin (bu hem soğuk hamuru daha kolay açmanıza yardımcı olacak hem de içindeki tereyağının erimemesini sağlayacak), ardından 28 cm çapında bir yuvarlak halinde açın. Hamuru belirtilen ebattan biraz daha büyük açıp 28 cm çapında bir kabı ters çevirip hamura bastırarak çok düzgün kesilmiş yuvarlak bir tart hamuru elde edebilirsiniz. Hamuru altındaki ve üstündeki parşömen kağıdıyla birlikte bir fırın tepsisine aktarıp buzlukta 15 dakika soğumaya bırakın.
O esnada fırını 190 derecede ısıtmaya başlayın.
Meyveli katmanı hazırlamak için? Erikleri yıkayıp ortadan ikiye kesin, çekirdekleri çıkartın ve 600 gramlık kısmını (6-7 adet) 4mm kalınlığında dilimler halinde kesin. Geriye kalan erikleri (200 gram; yaklaşık 2 adet) orta boy bir tencerenin içine rendeleyin, üzerine yarım su bardağı (100 gram) şekeri dökün ve bir kenara ayırın.
Hamuru buzluktan çıkartıp üzerindeki parşömen kağıdını sıyırıp atın, kenarlarından 4 cm boşluk bırakarak üzerine 1 yemek kaşığı şeker serpin. Yine kenarlardan 4 cm boşluk bırakarak tepesine birbirlerinin üzerine binecek şekilde erikleri yelpaze şeklinde dizin ve tepelerine 1,5 yemek kaşığı şeker serpin.
Hamurun dışta kalan kısmını en dıştaki erik halkasına yapışacak şekilde içe doğru yuvarlayın, dışta kalan hamurun üzerine erittiğiniz sana klasik yağını bir fırça yardımıyla sürün ve geriye kalan yarım yemek kaşığı şekeri üzerine eşit şekilde serpin.
Önceden ısıtılmış fırında 190 derecede, pişirme süresinin yarısında tartın eşit şekilde pişmesi için tepsiyi 180 derece çevirmek suretiyle 45 dakika boyunca pişirin.
Pişme süresinin son 15 dakikasında erikli reçeli hazırlamaya başlayın. İçinde rendelenmiş erik ve şekerin olduğu tencereyi yüksek ateşin üzerine yerleştirip kaynama noktasına getirin, ardından altını kısıp yüksek orta ateşte üzeri açık şekilde koyulaşıp reçel kıvamına gelene kadar, 6-7 dakika boyunca pişirin. Ufak bir kasenin üzerine oturttuğunuz ince delikli bir kevgir yardımıyla reçeli süzün ve bir kenara ayırın.
Tartı fırından alıp 10 dakika oda sıcaklığında soğumasını bekleyin, ardından servis tabağına aktarıp bir fırça yardımıyla reçelden üzerine sürün ve muhakkak ılıkken servis edin. İhtiyacınızdan daha fazla reçel elde edeceksiniz. Hepsini tartın üzerine sürmeyin; geri kalanını ileriki günlerde tekrar servis ederken kullanabilirsiniz.