



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT VE ELMALI KULE TART

- 3 adet olgun Bosc armudu
- 3 adet Granny Smith elması (ekşi)
- 1/2 bardak kuru kayısı (sıcak suda bekletilmiş)
- 6 yemek kaşığı kahverengi şeker dolu
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 + 1/2 çay kaşığı tarçın
- 2 su bardağı çok amaçlı un
- 1/4 su bardağı beyaz şeker
- 3 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı karbonat
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 8 yemek kaşığı parçalar halinde kesilmiş tereyağı
- 3/4 su bardağı ekşi krema
- 3/4 su bardağı ayran
- 1 1/2 su bardağı krema
- 1/4 su bardağı pudra şekeri
- 1/4 su bardağı bisküvi kırıntısı üzerine

Önce fırınımızı 120 dereceye getirip ısıtalım.

İri dilimler halinde armut ve elmalarımızı temizleyip geniş bir kaba koyalım ve kahverengi şekeri, limon suyunu, tarçın, kayısıları ve 2 yemek kaşığı tereyağını ekleyip meyvelerin şeklini bozmadan karıştırıp fırın kabına döküp beş on dakika yani meyveler yumuşayana kadar bekletip fırından alalım.

1/4 su bardağı şeker, kalan tarçın, kabartma tozu, karbonat, ve tuz ekleyip hamur kabına koyalım, üstüne unu soğuk tereyağını, ekşi krema ve ayranı karıştırıp yumuşak, yapışkan bir hamur olana kadar yoğuralım.

Tek porsiyonluk tart kalıplarına hamurdan parçalar koparıp elimiz ile bastıra bastıra her bir kalıba hamurumuzu pay edelim, üzerine beyaz şekeri serpelim.

Fırınımızın ısı ayarını 250 dereceye yükseltip tart hamuru yerleştirdiğimiz kalıpları fırına verelim.

Kahverengi olana dek pişirelim ve fırından çıkartalım.

Soğutup tartlarımızı kalıplardan çıkartalım, servis tepsisine dizelim her bir tartın üzerine bu seferde pişirdiğimiz meyvalarımızdan eşit miktarda bölüştürelim.

Meyvelerin üzerinede birer kaşık krema koyalım kremanın üstünede bisküvi kırıntısı serpelim en üstede pudra şekeri serpiyoruz ve servise sunuyoruz.



