



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU KEŞKÜLLÜ MİNİ TARTLAR

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Keşkül

3 su bardağı süt

1 adet armut (orta boy)

1 su bardağı su

0,5 çay bardağı toz şeker

Hamur:

70 g oda sıcaklığında tereyağı

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yumurta

2 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:

0,5 çay bardağı toz şeker

Kalıp:

10 adet 8 cm çapında ve 6 cm yüksekliğinde çember kalıp

Sütü bir tencereye alın ve üzerine keşkül poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Armudu küp şeklinde kesin ve bir tencereye alın. Üzerine su ve toz şekeri ilave edip orta ateşte armutlar yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Tereyağı ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile 2-3 dakika çırpın. Şekerli vanilin ve yumurtayı ilave edip 1 dakika daha çırpın. Unun yarısını ve hamur kabartma tozunu ekleyip yoğurmaya başlayın. Kalan unu azar azar ilave ederek sert bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Streç film ile hava almayacak şekilde sarın ve buzdolabında 30 dakika bekletin.

Çember kalıpları margarin ile yağlayın. Hamuru buzdolabından çıkarın ve kısa bir süre yoğurun. Hamuru iki streç film arasına koyun ve tezgah üzerinde merdane yardımı ile 0,5 cm kalınlığında açın. Her bir çember kalıp ile hamurun üzerine bastırarak daireler çıkarın, hamur çemberin alt kısmında kalacak şekilde dikkatlice kaldırıp pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine koyun. Kalan hamur parçaları ile çemberlerin iç kısımlarına parmaklarınızla hafifçe bastırarak ve tabandaki hamura yapıştirarak 2 cm yüksekliğinde kenar yapın. Çatal ile birçok yerinden delin ve buzdolabında 15 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Hamurları buzdolabından çıkarın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan keşkülü çırpma kabına alın ve mikserin düşük devrinde 1-2 dakika çırpın. Armut tanelerini kaşık ile suyunu süzdürerek alın, keşküle ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Tartların içine paylaşın ve üzerlerini düzeltin. Buzdolabına alın.

Toz şekeri çelik bir kaba alın, kısık ateşte karıştırmadan eritin. Karamel rengi olduğunda ocaktan alın ve pişirme kağıdı üzerine ince yayın. Donduktan sonra iri parçalara kırın. Tartların üzerine karamel parçaları batırarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169594 • adı:Armutlu Keşkülü Mini Tartlar • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.03.2025 - 15:00