



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU TART (İNGİLİZ)

Hamur:

180 gr (1+1/2 su bardağı) un

2 tatlı kaşığı şeker

kahve kaşığının ucuyla tuz

6 çorba kaşığı margarin

1 yada 2 çorba kaşığı buzlu su

Harç:

500 gr sert armut (soyulup ince ince dilimlenmiş)

120 gr (1/2 su bardağı) toz şeker

1 çay kaşığı hindistancevizi rendesi

1 yumurta

30 gr (1/4 su bardağı) un

150 gr krema

2 çorba kaşığı pudra şekeri

Hamuru hazırlamak için unu, şekerini ve tuzu orta boy bir kâseye eleyiniz. Bıçakla ince ince keserek yağı ekleyiniz. Hamur ince ufalanmış ekmek görünümünü verinceye kadar, parmak uçlarınızla yağı una yediriniz. 1 yemek kaşığı buzlu suyu, bıçak yardımıyla unlu karışıma karıştırınız. Hamuru yumuşak bir hal alana kadar yoğurunuz (hamur kuruyorsa, daha sonra, biraz daha buzlu su katınız); üstünü örterek yarım saat kadar buzdolabında bekletiniz.

Fırını önceden orta sıcaklıkta (190 °C) ısıtınız.

Unlanmış hamur tahtasında hamuru çok ince ve kenarları, pişeceği 20 cm çapındaki tart kalıbından 2 cm daha geniş olarak açınız. Hamuru merdanenin üstüne alarak tart kalıbına yerleştiriniz.

İçi hazırlamak için, armut dilimlerini derin olmayan bir kâseye alarak üstlerine şeker ve hindistancevizinin yansını serpiniz. Her taraflarının şeker ve hindistanceviziyle örtülmesi için yavaşça karıştırınız. Armutları turta kalıbına yerleştiriniz.

Tartın harcını hazırlamak için yumurtayı küçük bir kâseye kırıp kalan şekerini ekleyiniz. Karışım koyu ve sarı bir renk alana kadar tahta kaşıkla çırpınız. Un ve kremayı ekleyiniz. Kremayı armutların üstüne dökünüz. Kalıbı fırına koyarak 25-30 dakika pişiriniz. Üstüne pudra şekerini kalınca bir tabaka halinde serpiştirerek 15-20 dakika daha, pudra şekeri eriyip tartın içine sokulan bir şiş kuru ve temiz çıkana kadar pişiriniz. Armutlu tartı fırından alarak hemen servis ediniz.