AYRANLI TART

Tart hamuru:
300 gr (2+1/2 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
4 tatlı kaşığı şeker
100 gr margarin
100 gr tereyağı
2 küçük yumurta (hafifçe çırpılmış)
2 tatlı kaşığı limon suyu
4-5 çorba kaşığı soğuk su
Harcı:
125 gr (1/2 su bardağı) şeker
1/4 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı un
2 yumurta (sarısı ve akı ayrılmış)
2 tatlı kaşığı vanilya tuzu 300 gr (1+1/2 su bardağı)
300 gr yayık ayranı yada süt
60 gr (4 çorba kaşığı) erimiş tereyağı

Tart hamurunu yapmak un, tuz ve şekeri orta boy bir kaseye eleyiniz. Margarin ve tereyağını bıçakla küçük parçalara keserek una ekleyiniz; parmak uçlarınızla hafif hafif yoğurara ekmek içi kıvamına getiriniz, sonra bu karışımın içine yumurtayı limon suyunu, 2 çorba kaşığı suyu katınız. Hamuru çatalla ya da elle tutup yuvarlak bir top yapınız. (Hamur sert olmuşsa daha su ekleyebilirsiniz.) Hamuru bir bezle örtüp buzdolabında yarım saat dinlendiriniz. Sonra hafif unlanmış tahta üstünde 30 cm. genişliğinde yuvarlak açıp, tart kalıbına düşeyiniz ve kenarlarına çatalla şekil veriniz. Kreması hazırlanana kadar buzdolabında bekletiniz.
Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa getirip (220°C) ısıtınız. Şeker, tuz ve unu, orta boy bir kaseye eleyiniz. Yumurta sarıla çatalla hafif çırptıktan sonra unu, vanilya, süt ve erimiş yağı ekleyiniz. Harcı, pürtüksüz bir hal alana kadar iyice karıştırınız.
Yumurta aklarını yumurta teliyle kar haline getirip hazırlanmış olan yumurtalı karışıma ekyerek hamurunun üstüne dökünüz.
20 dakika fırında pişirdikten sonra fırın sıcaklığını azaltınız (170°C). 40 dakika daha piştikten sonra, ortasına batırdığınız şiş yada sivri uçlu bıçak temiz çıkarsa fırından alıp hemen servis ediniz.

Not: Bu tart, meyva sosu yada meyve şurubu ile servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:59327 • adı:AYRANLI TART • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:02.05.2024 - 14:17