



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI KATLAMA

Hamur:

250 gr (2 su bardağı) un

1 kahve kaşığı tuz

100 gr + 1 tatlı kaşığı tereyağı

100 gr rafine yağ

3 çorba kaşığı buzlu su

1 yumurta (2 tatlı kaşığı şekerle birlikte çırpılmış)

Harcı:

350 gr ekşi elma (soyulup, ortası çıkarılıp dilimlendikten sonra tartılmış)

1 küçük ayva (soyulmuş, ortası çıkarılmış ve ince dilimlenmiş)

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı kayısı marmeladı

1 kahve kaşığı dövülmüş karanfil

2 çorba kaşığı toz şeker

Unu ve tuzu büyük bir kâseye eleyip, 100 gr tereyağı ve rafine yağı ekleyiniz. Bıçakla karıştırarak küçük parçalar haline getiriniz. Suyu bu karışıma yedirerek yumuşak bir hamur elde ediniz.

Hafifçe unlanmış bir zeminde, hamuru uzun bir şekilde açınız; üçe katlayarak çeviriniz ve açık kenarların size doğru olmasını sağlayınız. Hamuru tekrar uzun açınız ve üçe katlayarak çeviriniz, aynı işlemi bir kez üstüste tekrarlayınız. Hamuru yağlı bir kâğıda sararak 15 dakika kadar buzdolabında bekletiniz.

Bu arada katlamaların harcını hazırlayınız: Elmaları ve ayvayı orta büyüklükte bir sos tavasına koyup, üstlerini örtecek kadar su ekleyerek, sos tavasını ateşe yerleştiriniz. Tereyağını, marmeladı, üzümü, karanfili ve şekeri katıp, şeker eriyene kadar karıştırınız. Ateşi kısıp 20-30 dakika kaynatınız. (Karışım çok kuru olursa, biraz daha su ekleyebilirsiniz). Tavayı ateşten alıp bir kenarda soğumaya bırakınız.

Fırınınızı yüksek sıcaklığa getirip (220°C) ısıtınız. Kalan tereyağı ile orta büyüklükte bir fırın tepsisini yağlayarak bir kenara koyunuz.

Hamuru buzdolabından alınız. Hamurun üstü biraz çatlamışsa tekrar hafif unlu bir zeminde uzunlamasına açarak üçe katlayınız.

Hamuru yaklaşık 1 sm kalınlığında, kare biçiminde açarak, 12-13 sm'lik kare pasta kalıbı ile 10 parçaya ayırınız. Artıkları bir kenara bırakınız.

2 tatlı kaşığı harcı her karenin yarısına koyunuz. Bir pasta fırçası kullanarak, karelerin kenarlarını su ile nemlendiriniz ve her kareyi üçgen biçiminde katlayarak kenarlarını bastırıp yapıştırınız. Üçgenleri fırın tepsisine yerleştiriniz. Her üçgenin üstüne küçük bir delik delerek, üstlerine fırça ile şekerli yumurta karışımından sürünüz. Tepsinizi fırına sürüp 20-30 dakika, katlamalar kabarıp kızarana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp katlamaların 5 dakika soğumasını bekleyiniz. Tel bir ızgara üstünde tamamen soğuttuktan sonra servis ediniz.