



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI MİNİK TARTLAR

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

Tart hamuru için:

300 gr un

200 gr tereyağı

100 gr şeker

1 yumurta

Kuru fasulye (tart kalıplarında ağırlık vermesi için kullanılacak)

Ayva püresi için:

500 gr ayva

150 ml elma suyu

1 limonun suyu

75 gr esmer şeker

1 tarçın çubuğu

2 yıldız anason

Tart hamurunu, tüm malzemeleri ele yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğurun. Streç filmle sarıp yaklaşık 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Fırını 190 dereceye ayarlayın. Tart kalıplarını yağlayın. Soğuyan hamuru unlu bir yüzeyde oklava ya da merdane yardımı ile açın. 9-10 cm çapında yuvarlaklar kesin. Tart kalıplarına yuvarlakları yerleştirip her birinin üzerini yağlı kağıtla örterek fasulyeleri koyun. Yaklaşık 15 dakika kadar pişirin. Sonrasında fasulyeleri ve yağlı kağıtları çıkarın ve soğumaya bırakın. Ayvaları yıkayın, dört parçaya bölün. Çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin ve tencereye koyun. Elma suyu, limon suyu, şeker, tarçın çubuğu ve yıldız anasonu ekleyin ve kaynatın. Kaynadıktan sonra kapağını kapatıp yaklaşık 45 dakika, yumuşayana kadar dinlendirin. Tarçın çubuğu ve anasonu çıkarın ve karışımı mikserden geçirin. Soğumaya bırakın. Püreyi tart kalıplarına dökün ve servis edin.

