



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI TARTLAR

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

500 gr. tereyağı
3/4 su bardağı pudra şekeri
2 tatlı kaşığı vanilya esansı
5.5 su bardağı kek unu
1 büyük yumurta akı
İç malzemeleri
500 gr. çekirdekli beyaz kuru üzüm
500 gr. çekirdeksiz altın renkli beyaz kuru üzüm
500 gr. çekirdeksiz kara kuru üzüm
125 gr. karışık narenciye kabuğu
250 gr. tuzsuz tereyağı
500 gr. yeşil elma
300 gr. pudra şekeri
1 limonun suyu ve rende kabuğu
2 tatlı kaşığı karışık baharat
Yarım su bardağı brandy

İçi için çekirdekli beyaz kuru üzüm ile çekirdeksiz beyaz kuru üzümü ince ince doğrayın. Tereyağını küp küp doğrayın. Elmaları soyun ve ince ince dilimleyin. Ardından tüm iç malzemelerini bir kaptaki karıştırın ve bir gece bekletin. Hamur malzemelerini yumurta akı hariç karıştırın ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini streç film ile kapatıp bir saat buzdolabında bekletin. Fırını 190 dereceye ayarlayın. Hamuru küçük toplar haline getirip, açın ve küçük muffin kalıplarının içine kabın şeklini alacak şekilde yayın. Köşelerden sarkan fazlalıkları kesin. Her birinin içine bir gece önce hazırladığınız karışımdan bir yemek kaşığı koyun. Üzerini küçük hamur parçaları ile iç malzemesi görünmeyecek şekilde kapatın. Kalan hamurlarla istediğiniz şekilde dekore edebilirsiniz. Üzerine yumurta akını nazikçe fırça yardımıyla sürün. Yaklaşık 15 dakika altın gibi kızarana kadar pişirin ve ardından pudra şekeriyle süsleyerek servis edin.

Not: İsterseniz iç malzemesini daha fazla hazırlayarak cam bir kavanozun içinde birkaç ay muhafaza ederek de kullanabilirsiniz.



