ELMA KATLAMASI

Hamuru:
180 gr (1+1/2 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
3-4 çorba kaşığı çok soğuk su
Harcı:
1 çorba kaşığı tereyağı
500 gr (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra doğranmış)
60 gr (1/2 su bardağı) kuru üzüm
60 gr (1/2 su bardağı) kuş üzümü
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
60 gr (1/3 su bardağı) pudra şekeri

Unu ve tuzu orta boy bir kasede karıştırınız. Tereyağı fındık büyüklüğünde doğrayıp una katınız. Çok soğuk suyu da ekleyip hemen yoğurarak hamur haline getiriniz.
Hamuru unlanmış bir yerde uzunca (dikdörtgen gibi) açtıktan sonra üçe katlayınız. (Katlanan kısımlar üste gelmelidir.) Tekrar uzunca açıp yeniden üçe katlayınız. Bu işlemi bir kez daha tekrarladıktan sonra, hamuru 15 dakika buzdolabında bekletiniz.
Önce fırınınızı orta sıcaklığî getirip (180°C) ısıtınız.
Harcı için 1 çorba kaşığı tereyağı bir tencerede orta ateşte eritiniz. Elmaları ve öteki harç malzemelerini katınız. Tencerenin kapağını kapatarak, yapışmamalar için sık sık karıştırarak 8 dakika pişiriniz. Tencereyi ocaktan alıp soğuması için bir kenara bırakınız
Hamuru buzdolabından alınış (Üstü çizgili gibiyse gene uzunci açarak üçe katlayınız.) Büyük bir kare biçiminde açıp 12 tane her kenarı 10 cm'lik kare parçalar kesiniz. Kesilen parçaların, üçgen biçiminde yarısına elmalı içten koyup öteki yarıyı üstüne kapatarak üçgen biçimi bohçalar elde ediniz. Kenarlarını suyla nemlendirerek yapıştırmak için bastırınız. Katlamaları yağlanmış bir fırın tepsisine dizerek 30 dakika pişiriniz. Üstlerine biraz pudra şekeri ekere sıcak yada soğuk olarak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:60384 • adı:ELMA KATLAMASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:05.05.2024 - 13:19