



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ELMALI FLORANSA TATLISI

Harcı:

1 kg elma

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker

1 kahve kaşığı tarçın

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

1/2 su bardağı elma suyu

1 kahve kaşığı hindistancevizi rendesi

1 kahve kaşığı limon suyu

1 çay kaşığı tarçın

2 tatlı kaşığı toz şeker

3 çorba kaşığı pudra şekeri Hamuru:

180 gr (1+1/4 su bardağı) un

1 çay kaşığı tuz

125 gr (8 çorba kaşığı) margarin

3-4 çorba kaşığı su

Elmaları soyup çekirdekli kısımlarını çıkarıp attıktan sonra dörde bölünüz. Orta boy bir tavada 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı hafif ateşte eritiniz. Elmaları ekleyip ara sıra karıştırarak, yumuşayıp renkleri hafif kahverengi olana kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alıp fazla yağın süzünüz. Elmaların üstüne 125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker, tarçını ve limon kabuğu rendesini serpip iyice karıştırınız. Elmaları 20 cm derinliğinde toprak yada cam bir kaba koyup bir kenara bırakınız.

Fırınınızı yüksek sıcaklığa (200°C) getirip ısıtınız.

Hamuru yapmak için bir kaseye unu eleyip tuzu ekleyiniz. Margarin 2 eşit parçaya ayırıp bir parçasını una ekleyiniz. Un ve yağı parmaklarınızla taze ekme içi kıvamını alıncaya kadar yoğurunuz. Bıçakla karıştırarak un-yağ karışımına su katıp, sıkıca bir hamur yapınız.

Hamuru unlanmış bir tezgaha koyunuz. Ellerinizle bastırarak kare biçimi veriniz. Sonra uzunlamasına dikdörtgen biçiminde açınız. 30 gr (2 çorba kaşığı) margarin hamurun üçte ikisine küçük parçalar halinde koyup, hamuru bohça gibi katlayınız. Kenarlarının, yapışması için merdane ile bastırınız.

Hamuru ters döndürüp uzunlamasına yeniden açınız. 30 gr (2 çorba kaşığı) margarin içine koyup hamuru 3'e katlayınız. Yeniden tersine döndürüp tekrar açınız. Hamuru yağlı kağıda sarıp 10 dakika buzdolabında dinlendiriniz.

Hamuru buzdolabından alıp tekrar açınız. Üç katlayıp hemen yuvarlak bir biçim veriniz.

Sonra tart kalıbından biraz büyükçe açınız. Merdaneye sararak kalıba koyunuz. Kenarlardan taşan hamuru makasla kesip, çevresini parmaklarınızla bastırarak biçim veriniz. Kenarlardan makasla kestiğiniz hamura gül biçimi verip bunu ayrı olarak pişiriniz. Tartöleti 30 dakika, rengi altın sarısı olana kadar pişiriniz.

Tart pişerken baharatlı elma suyunu hazırlayınız. Bunun için elma suyunu küçük bir tencereye koyunuz.

Hindistancevizi rendesini, limon suyunu ve 1 çay kaşığı tarçını koyup ağır ateşte ısıtınız. Sonra 2 tatlı kaşığı toz şeker ekleyip eriyene kadar karıştırınız. Elma suyunun tadına bakıp gerekirse biraz daha şeker koyunuz.

Tart pişince fırından alıp ortasına küçük bir delik delerek baharatlı elma suyunu dökünüz. Deliğe ayrı pişirdiğiniz gülü yerleştiriniz. Üstüne pudra şekeri serpip sıcak olarak servis ediniz.