



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KLASİK KIŞ TARTI

Tart Tabanı için:

2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)

1 Adet Yumurta

1 1/3 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (75g)

1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

7 Yemek Kaşığı Tereyağ (125g)

1 Adet Portakal Kabuğu Rendesi Elmalı

Dolgu için:

2 Adet Elma (Soyulmuş, Küp Küp Kesilmiş)

1 Adet Limon

1 Yemek Kaşığı Tereyağı (18g)

1 Su Bardağı Toz Şeker veya Esmer Şeker (Esmer Şeker Rondoda Çekilmiş)

1 Çay Kaşığı Toz Tarçın

Üzeri için:

1 Çay Bardağı Kayısı Reçeli

2 Yemek Kaşığı Su

Fırınınızı önceden 180oC ayarlayıp ısıtın.

Un ve Pakmaya Pudra Şekerini karıştırma kabına eleyerek aktarın. Tereyağını da ekleyerek, parmak uçlarınızla tereyağı tamamen eriyip, karışım kum kıvamına gelene dek ovuşturarak yedirin.

Üzerine, Pakmaya Şekerli Vanilin, yumurta ve portakal kabuğu rendesini ekleyip, kısaca yoğurun.

Elde ettiğiniz sert kurabiye hamurunu film ile sarıp, buzdolabında 2-3 saat bekletin.

Hamuru buzdolabından aldıktan sonra 5-10 dakika oda sıcaklığında bekletin. Sonra hamurdan parçalar koparıp, parmaklarınızla bastırarak yağlanmış tart kalıbına taban ve kenarlarını kaplayacak şekilde yerleştirin.

Artan hamurlara en son tartın üzerinde kullanmak için ince şeritler şeklini verip, ayırın.

Tart tabanının üzerine çatal yardımı ile delikler açın ve üstüne yuvarlak kestiğiniz pişirme kağıdı ile bastırıp, ağırlık yapması ve böylece tabanın kabarmaması için 1 su bardağı fasulye koyun.

Önceden 180oC ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Süre sonunda, fırından çıkarın, pişirme kağıdı ve fasulyeleri alın. Soğumaya bırakın.

Elma dolgusu için, elmaların taze görüntüsünü koruması için, bir kase suyun içerisine bir limonun suyunu sıkın ve ayıklanıp dilimlenmiş elmaları içerisinde bekletin.

Bir tavaya tereyağı ve diğer dolgu malzemelerini alın. Elmaları kurulaştırıp ekleyin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve 5-6 dakika yumuşayıp kıvamını alıncaya dek kısık ateşte pişirin.

Elde ettiğiniz dolguyu, tart hamurunun içerisine yayın.

Üzerine ayırdığınız hamur şeritleri yatay ve dikey olarak yerleştirin.

Önceden 180oC ısıtılmış fırında 20-25 dakika, üzeri kızarıncaya dek pişirin.

Fırından alınca üzerine bir tavada ısıttığınız reçel ve su karışımını sürün.

Üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirip, sıcak veya ılık olarak, yanında Pakmaya Krem Şanti ile servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:121996 • adı:Elmalı Klasik Kış Tartı • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:02.04.2025 - 10:14