ELMALI TART

https://www.elele.com.tr

Tart hamuru için:
2 su bardağı un
125 g tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri (isteğe bağlı)
1 yumurtanın sarısı
3 çorba kaşığı buzlu su
İç malzeme için:
5 adet dilimlenmiş ve soyulmuş kırmızı elma
½ bardak esmer toz şeker
1 çay kaşığı toz tarçın
Bir fiske tuz
Üst dolgu için malzemeler:
¼ kase soğuk tereyağı,
½ bardak esmer şeker
½ kase un

Elenmiş unu ve buzdolabında soğutulup küp şeklinde kesilmiş tereyağını mutfak robotunda ekmek kırıntısı haline gelinceye kadar karıştırın. Karışıma 1 yumurtanın sarısı, pudra şekeri ve buzlu suyu ilave edip tekrar karıştırın. Çok fazla yoğurmadan pürüzsüz bir hamur elde edin. Hamuru top haline getirip streç folyoya sarın ve buzdolabında yarım saat bekletin.
Fırını 180 dereceye ayarlayın. Hazırladığınız tart hamurunu un serpilmiş tezgahta merdane ile yağlanmış tart kalıbının içini ve kenarlarını saracak büyüklükte açın ve kalıba yerleştirin. Hamurun fırında fazla kabarmaması için tabanını çatalla delin. İç malzemeyi karıştırıp tart hamurunun üzerine yerleştirin. Üst dolgu malzemesini hazırlamak için, bir başka kapta bir çatal yardımı ile soğuk tereyağı, şeker ve unu karıştırın. İri taneli bir kum görüntüsü aldıktan sonra elmaların üzerine döküp tartın üzerini bu malzeme ile kaplayın. 180 derece ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:128484 • adı:Elmalı Tart • gönderen:seb-i yelda • indirme tarihi:03.05.2024 - 02:13