



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI TAVUKGÖĞÜSLÜ TART

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

Hamur:

1,5 su bardağı un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

0,5 çay kaşığı toz tarçın

50 g tereyağı

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 su bardağı krema

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

2,5 su bardağı süt

25 g margarin

3 yemek kaşığı öğütülmüş ceviz

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı toz tarçın

Üzeri için:

1 adet elma

2 yemek kaşığı toz şeker

Kalıp:

Tart kalıbı (Ø 22 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un, hamur kabartma tozu ve tarçını karıştırıp bir kaba eleyin, Tereyağı, pudra şekeri, şekerli vanilin ve kremayı çırpma kabına alın. Mikser ile 2-3 dakika çırpın. Elediğiniz unu ilave edin ve 1-2 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından aldığınız tartı 15 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Sütü bir tencereye boşaltın, üzerine tavukgöğsü poşetini ilave edin ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve margarini ilave edin. 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğumaya bırakın.

Tartı servis tabağına alın. Öğütülmüş ceviz, toz şeker ve tarçını karıştırıp tartın tabanına yayın. Soğuyan tavukgöğsünü el çırpıcısı ile karıştırın, üzerine yayın ve buzdolabına alın.

Elmanın kabuğunu soymadan ikiye kesip orta kısımlarını çıkarın ve ince dilimleyin. Bu dilimleri tekrar ortadan ikiye kesin. Yapışmaz yüzeyli tavayı orta ateşte ısıtın. Elma dilimlerini toz şekere bulayıp tek sıra halinde tavaya dizin. Arkalı önlü karamelize oluncaya kadar pişirip tavadan alın ve tek sıra halinde dizerek soğumaya bırakın.

Elmaların tamamını bu şekilde hazırlayın.

Hazırladığınız elmaları tartın üzerine sıralayın ve dilimleyerek servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:169624 • adı:Elmalı Tavukgöğüslü Tart • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 23:39