



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI VE PORTAKAL KABUKLU TART

5 adet elma
1 çay bardağı pudra şekeri
½ çay bardağı portakal kabuğu, rendelenmiş
200 ml İçim Şef Krema
½ vanilya çubuğu, uzunlamasına kesilmiş
1 çorba kaşığı İçim Tereyağı
Tart hamuru için:
1,5 su bardağı un
Bir tutam tuz
2 çorba kaşığı pudra şekeri
3 çorba kaşığı margarin
1 adet yumurta, çırpılmış
Servis için:
500 ml Vanilyalı Dondurma

Tart hamurunu hazırlamak için un, tuz ve şekeri bir kaptaki karıştırın. Margarin ve İçim Tereyağı'nı ekleyip parmaklarınızla yoğurun. Çırpılmış yumurtayı da ekleyerek hamurunuzu oluşturun. Eğer hamur kıvamına gelmediyse biraz daha yumurta ekleyin ve karıştırın. Hamurunuzun sert olmaması için fazla yoğurmayın. Toparlanan hamuru disk haline getirin, streç filmle sarıp 30 dakika buzdolabında bekletin. Fırını önceden 180°C'de ısıtın. Hamuru, kalıbınızın kenarlarından taşacak büyüklükte, yaklaşık 4 mm kalınlığında açın. Hamuru dikkat ederek kaldırın ve kalıba yerleştirin. Yanlarından bastırarak kenarlarını düzgünce oturtun. Tartın çekmemesi için, tartın içine yağlı kağıt sererek içini kuru fasulye ya da pirinçle doldurun. 20 dakika kadar pişirin. Daha sonra yağlı kağıtla birlikte fasulye tanelerini de çıkarıp altın rengini alana dek 4 dakika daha pişirin. Elmaları dilimleyerek, yarım çay bardağı pudra şekeri ve portakal kabukları ile bir tavada, 1 tatlı kaşığı İçim Tereyağı'nda soteleyin. Vanilya çubuğu tohumları ve İçim Şef Krema'yı çırpın. Daha sonra sotelediğiniz elmalarla karıştırın. Bu karışımı tartın içine dökün. Tekrar fırına atıp 30 dakika daha pişirin. Tartınız piştiğinde fırından çıkarın. Kalıptan çıkarmadan önce 30 dakika soğumasını bekleyin. Tartın kenarlara yapışmamış olduğundan emin olduktan sonra kalıptan çıkarın. Tartınızı dilimledikten sonra vanilyalı dondurma ile servis edebilirsiniz.

