ERİK TARTI

Hamuru:
180 gr (1/2 su bardağı) un
1 kahve kaşığının ucuyla tuz
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 yumurtanm sarısı (hafif çırpılmış)
2-3 çorba kaşığı soğuk su
Harcı:
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker
1+1/4 su bardağı su
250 gr bardak eriği (yıkanmış, ikiye bölünüp çekirdekleri çıkarılmış)
1 tatlı kaşığı nişasta (1 çorba kaşığı soğuk suda eritilmiş)

Hamuru hazırlamak için unu ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. Tereyağı bıçakla küçük parçalar halinde keserek una katınız. Yağ ile unu elinizle, karışım ekmek içine benzeyene kadar yoğurunuz. Şekeri katıp yeniden yoğurunuz. Çırpılmış yumurta sarısını, 2 çorba kaşığı suyla birlikte katıp bir bıçakla karıştırınız. Sonra hamuru elinizle yumuşak oluncaya kadar yoğurunuz. (Çok kuruysa 1 çorba kaşıdı daha su ekleyiniz.) Hamuru yuvarlayıp bir yağlı kâğıda sararak, 30 dakika buzdolabında bekletiniz.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.
Hamuru buzdolabından alıp, unlanmış bir tezgahta 1-1,5 cm kalınlığında daire biçiminde açınız. Oklavaya sararak alıp, 20 cm'lik bir tepsiye yayınız. Hamuru tepsiye bastırarak yapıştırıp kenarlarını bir bıçakla kesiniz. Hamurun üstüne çatalla bastırdıktan sonra, üstüne bir yağlı kağıt yayınız. Kağıdın üstüne kuru fasulye yada pirinç koyarak, hamurun üstünde ağırlık olmasını sağladıktan sonra, tepsiyi fırına sürüp 10 dakika kızartınız. Tepsiyi fırından çıkarıp fasulye yada pirinci ve yağlı kağıdı hamurun üstünden alınız. Tepsiyi yeniden fırına sürüp 5 dakika, hamur kahverengileşene kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından çıkarıp, harç hazırlanırken soğuması için bir kenara bırakınız.
Harcı için orta boy bir tencerede şekeri suyun içinde orta ateşte, sürekli karıştırarak eritiniz. Şeker eriyince şerbeti 5 dakika kaynatınız. Bardak eriklerini katıp 15 dakika, yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Delikli bir kepçe ile erikleri şurubun içinden alıp küçük bir kaseye aktararak soğumaları için bir kenara bırakınız.
Erimiş nişastayı tenceredeki şerbete katıp sürekli karıştırarak 5 dakika kaynatınız. Tencereyi ateşten indiriniz. Kasedeki bardak eriklerini tepsideki hamurun üstüne dizip, üstüne şurubu dökünüz. Şurubu oda ısısı kadar soğuması için biraz beklettikten sonra tepsiyi buzdolabına koyunuz. Buzdolabında en az 1 saat beklettikten sonra servis ediniz.

Not: İngiliz usulü erik tartı, bardak eriği ile yapılır ve çırpılmış krema ile servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:60508 • adı:ERİK TARTI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:22.05.2024 - 19:53