ERİKLİ TART

Kullanılacak malzeme.
Hamuru için: 300 gram un,
150 gram toz şekeri,
150 gram tereyağı,
1 limon,
3 yumurta,
1 çimdik tuz.
Meyvesi için:
150 gram toz şekeri,
1 kilo kokulu siyah erik,
3 baş karanfil,
1 limon,
50 gram tatlı badem içi,
8 bisküvi.

Yapımı: Bir tart kalıbını yağa ve una bulayıp bir kenara bırakmalı. Unu elekten geçirerek hamur yoğurma mermerinin üstüne dökmeli. Ortasını çukurlaştırmalı ve buraya toz şekeriyle küçük parçalara bölünmüş tereyağını, sadece sarısı rendelenmiş yarım limon kabuğunu, 1 çimdik tuzu ve üç yumurta sarısını katmalı.
Bu karışımı birbirlerine yedirinceye kadar hamuru yoğurmalı. Karışım birbirine yedirilip yoğurdukca hamuru yuvarlayıp top durumuna getirmeli ve bir yağ kâğıdına sarıp buzdolabına kaldırmalı Kokulu siyah erikleri bol suda yıkamalı ve sularını iyice süzmeli. Teker teker çekirdeklerini çıkarıp düz altlı bir tencereye koymalı. Üzerlerine toz şekerini döküp limonun suyunu katmalı. Bir parça limon kabuğuyla karanfilleri de kattıktan sonra kabı ateşe oturtmalı ve erikler pişip şurubu koyulaşıncaya kadar bunları pişirmeli.
Sonra kabı ateşten alıp içindeki limon kabuğuyla karanfilleri çıkarıp atmalı ve geri kalanını bir kâseye boşaltıp soğumaya bırakmalı.
Tatlı badem içini kaynar suya sokup çıkarmalı ve üzerlerindeki zar gibi ince kabukları çıkarmalı. Bademleri sıcak bir fırında renklerini karartmadan kuruttuktan sonra bunları ince ince doğramalı. Bisküvileri ezerek un durumuna getirmeli. Buzdolabında en azından iki saat dinlendirilen hamuru çıkarmalı ve bunun üçte ikisini merdaneyle açarak bir kenara bırakılmış olan tart kalıbının içini ve kenarlarını kaplamalı. Bu hamurun içine önce un durumuna getirilmiş bisküviyi serpiştirmeli. Bunun üstüne şurubundan çıkarılmış erikleri düzenli bir biçimde yaymalı. Bunun üstüne şurubunu dökmeli. En üste de kıyılmış tatlı bademi serpiştirmeli. Kalan üçtebir hamuru merdaneyle ince bir şekilde açtıktan sonra bunu birer santim kalınlığında tırtıllı şeritlere bölmeli. Sonra bu şeritleri kafes biçiminde yerleştirmeli ve kenarlarını kalıbın kenarındaki esas hamura iki parmakla sıkarak yapıştırmalı. Tart hazır olunca bunu 180 dereceye göre kızdırılmış bir fırına sürerek orada 40 dakika kadar pişirmeli.
Bu süre sonunda fırından çıkarılacak tartı tamamiyle soğutup servis tabağına almalı ve soğuk olarak servis yapmalı.

ML® Çilekli Tart için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12911 • adı:ERİKLİ TART • gönderen:DARI • indirme tarihi:17.04.2024 - 21:24