



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜZ TARTI

Hamuru:

180 gr (1+1/2 su bardağı) un
kahve kaşığının ucuyla tuz
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı şeker
1 yumurta
1-2 çorba kaşığı çok soğuk su
1 yumurtanın sarısı (2 çorba kaşığı sütte iyice çırpılmış)
Harcı:
500 gr böğürtlen (yıkayıp ayıklanmış)
2 orta boy ekşi elma (kabukları ayıklanıp sert kısımları çıkarılmış ve kıyılmış)
3 çorba kaşığı su
60 gr (1/3 su bardağı) toz şeker
1 küçük portakalın kabuğu (ince rendelenmiş)
1 kahve kaşığı tarçın

Hamuru yapmak için unu tuzla birlikte orta boy bir kaseye eleyiniz. Yağı bıçakla ufak ufak kesip ekleyiniz. Parmaklarınızla karışım İrmik görünümü olana kadar ufalayıp bir çorba kaşığı şeker ekleyiniz.

Un-yağ karışımının ortasını elinizle havuz biçimi açınız. Küçük bir kasede bir yumurtayı bir çorba kaşığı soğuk suyla çırpıp un-yağ karışımının ortasına akıtınız. Bıçakla çabuk çabuk karıştırıp hamur yapmız. Hamur çok kuruyorsa bir çorba kaşığı su daha ekleyiniz. Parmaklarınızın ucuyla hamuru pürütsüz olana kadar yoğurunuz.

Hamuru top yapıp yağlı kağıda sararak buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz.

Bu arada harcını yapmak için böğürtlen, elma, su, şeker, portakal kabuğu ve tarçını orta boy bir tencereye koyup orta ateşte devamlı karıştırarak kaynatınız. Kaynamaya başlayınca ateşin altını kısip kapağını kapatarak 7-8 dakika ağır ateşte, meyveler yumuşayana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp içindekileri kaşıkla tart kalıbına boşaltarak bir kenara bırakınız.

Önce fırınımızı orta sıcaklığa (200 °C) getirip ısıtınız.

Hamuru buzdolabından alıp hafifçe unlanmış hamur tahtasında unlanmış merdane ile 0,5 cm kalınlığında yuvarlak olarak açınız.

5 cm'lik hamur kesici ile yuvarlaklar kesip, kalan hamur parçalarını toparlayarak hafifçe pürütsüz olana kadar yoğurunuz. Yoğurduğunuz hamuru 2,5 cm kalınlığında bir şerit halinde açıp bıçakla bastırarak 1,5 cm'lik kalınlık veriniz.

Tart kalıbının kenarlarını biraz suyla ıslatıp hamur şeridini kalıbın kenarını tamamiyle kaplayacak biçimde sarınız.

Hamurun sarkan kısımlarını keskin bir bıçakla kesip uçlarını bastırarak yapıştırınız.

Hamur yuvarlaklarını şeridin üstüne hafifçe bastırıp ortada meyvelerin görünebileceği bir açıklık bırakarak düzenli biçimde diziniz.

Hamurları çatalla hafifçe delip üstlerine sütte çırpılmış yumurtadan sürerek 1 çorba kaşığı şekeri üstüne serpiniz.

Tartı fırının orta katında 20-30 dakika, hamur nar gibi olana kadar pişiriniz.

Tartı fırından çıkararak hemen servis ediniz.