



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ VE ARMUTLU GALETTE

<http://www.hurriyet.com.tr>

Tart hamuru için:

220 gram (2 silme su bardağı) un

1 çay kaşığı tuz

125 gram soğuk tereyağı

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı sirke

1 büyük boy yumurta

(Hamur toparlanmazsa 1-2 yemek kaşığı kadar soğuk su eklenebilir)

İç dolgusu için:

100 gram keçi peyniri

2 yemek kaşığı soğuk su

1 adet armut

Servis için:

Fırına girmeden hamura sürmek için yumurta

Fırından çıkınca üzerine gezdirmek için 1-2 yemek kaşığı bal

2-3 dal taze kekik ya da biberiye

Soğuk tereyağı ve unu bir cam kaba alıp parmak uçlarınızla ufalayarak kırıntı hamuru haline getirin.

Kum gibi bir doku elde ettiğinizde kalan malzemeleri ekleyip mümkün olan en az yoğurma süresinde hamuru toparlayın.

Sert ama kolay toparlanan bir hamur elde ettiğinizde, streç filme sarıp en az yarım saat buzdolabında dinlendirin.

Dinlenmiş hamurunuzu iki yağlı kağıt arasında, un eklemeyen 2-3 milim kalınlığında açın.

Ayrı bir kapta keçi peynirini 2 yemek kaşığı soğuk su ile karıştırın, hafif sürülebilir bir kıvam alacak.

Keçi peynirinizi yağlı kağıda serdiğiniz açılmış hamurunuzun ortasına, kenarlardan 2-3 parmak hamur boş bırakacak şekilde yayın.

Üzerine ince ince dilimlediğiniz armutları çok üstüste binmeyecek şekilde yerleştirin, ve kenarda boş bıraktığınız hamuru içe katlayarak

görseldekine benzer bir şekil verin.

Daha kızarmış hamur isteyenler bir yumurta sarısını 2 yemek kaşığı su ile sulandırıp, hamurun dış kısımlarına fırça yardımı ile sürebilir.

190-200 derece önden ısıtılmış fırında, fansız ayarında 30-35 dakika, hamur altın rengi alana dek pişecek.

Fırından çıkardıktan sonra sıcakken üzerine bal gezdirin, ve dilediğiniz taze baharatları atın.

Ilıdıktan sonra servis tabağına aktarıp dilimleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:156149 • adı:Keçi Peynirli ve Armutlu Galette • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:07.04.2025 - 03:43