



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI ERİKLİ TART

<https://www.elele.com.tr>

125 gr tereyağı  
250 ml soğuk su  
Yarım tatlı kaşığı elma sirkesi  
200 gr un  
1 yemek kaşığı toz şeker  
Tuz  
Dolgusu için:  
8-10 anjelik erik  
150 gr toz şeker  
1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Un, şeker ve 1 tutam tuzu büyük bir cam kaseye alıp karıştırın. Su ve sirkeyi bir kaptan karıştırıp buzdolabında soğumaya bırakın. Tereyağını küçük parçalara kesip 20 dakika buzdolabında bekletin. Unlu karışıma ekleyin. Sirkeli soğuk suyu yavaşça ekleyerek parmak uçlarınızla hızla karıştırarak yoğurun (hamurdan bir parça kopararak elinizde sıkın. Dağılmıyorsa kıvamı olmuş demektir. Hamur dağılıyorsa bir yemek kaşığı soğuk su ekleyerek toparlanmasını sağlayın). Hamuru geniş bir kaba alın. Fazla yoğurmadan elinizle yuvarlak hale getirin. Streç folyoya sararak hamuru buzdolabında 3 saat dinlendirin. Dinlenmiş hamuru iki parça yağlı kağıdın arasına alın. Merdane yardımıyla vurarak düzleştirin (bu işlem hem soğuk hamuru daha kolay açmanıza yardımcı olacak hem de içindeki tereyağının erimemesini sağlayacak). İncelttiğiniz hamuru 28 santim çapında açın. Hamur tekrar buzdolabında 15 dakika bekletin. Yıkayıp süzdüğünüz eriklerin 6 tanesini ince dilimler şeklinde kesin. Kalan erikleri büyük bir tencereye rendeleyin. üzerine şekeri ilave edin. Tart kalıbına yerleştirdiğiniz hamurun kenarlarından 4 santim boşluk kalacak şekilde orta kısmına toz şeker serpin ve şekerli erik dilimlerini yelpaze biçiminde üzerine dizin. Taşan 4 santimlik kısmı yelpazenin en dışında yer alan eriklere yapışacak şekilde içe doğru toparlayın. Eritilmiş tereyağını fırça yardımıyla üzerine sürün ve kalan şekeri üzerine serpin. önceden ısıtılmış 190 derece fırında 45 dakika pişirin. Tartı fırından alıp oda ısısında soğutun. Erik marmeladını sulandırıp fırça yardımıyla tartın üzerine sürün. Servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:129199 • adi:Kırmızı Erikli Tart • gönderen:hat • indirme tarihi:03.04.2025 - 05:45