



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KARAMELLİ TART

Tart için:

150 gr un

1 tutam tuz

2 yemek kaşığı pudra şekeri

120 gr margarin

2 adet yumurta sarısı

1 paket vanilya

30 ml buzlu su

Sakızlı Muhallebi için:

1 litre süt

120 gr un

125 gr margarin

180 gr şeker

Birkaç adet sakız

Karamel için:

150 gr şeker

45 ml su

Tart hamuru:

Bir kasede yumurta sarıları, buzlu su ve vanilyayı çirpin.

Robotun içine un, tuz, şeker ve sana yağ koyarak 15-20 sn. malzemeler ekmek kırıntısı görünümü alana kadar çalıştırın.

Sonra hazırlamış olduğunuz yumurta ve su karışımını ilave ederek, hamur parçaları birbirine yapışık bir hal almaya başlarken dek çalıştırın. Burada en önemli nokta; hamur parçalarının bir araya gelmeye başladığı anı iyi yakalayabilmek ve hamurun bir top görüntüsü almasına izin vermeden robotu durdurmak, aksi halde hamur sert olur.

Hamurun kıvamını kontrol edin; eğer kuru ise biraz su ilave ederek robotu tekrar çalıştırın ve yine hamuru temiz bir strech filme koyarak bir elinizle hamura bastırın ve yumuşak, esnek ve düz bir hal almasını sağlayın. Strech filmle her tarafını sarıp en az 2 saat buzdolabında dinlendirin.

Fırını 190 C dereceye ayarlayın.

Tart kalıbınızı/kalıplarınızı hafifçe yağlayın.

Hamuru açmak için buzdolabından çıkarıp yumuşaması için 10-20 dakika kadar oda sıcaklığında bekletin.

Eğer büyük bir tart kalıbı kullanıyorsanız; açtığınız hamuru yarısına kadar merdaneye dolayarak tart kalıbının üzerine koyun. Kenarlarında 2,5 cm kadar pay bırakın. Parmaklarınızı hafifçe unlayın ve tabana doğru bastırarak, hamurun yan kenarlarını tart kalıbının içine iyice yerleştirin.

Daha sonra hamurların kenar fazlalıklarını almak için merdaneyi tart kalıplarının kenarları üzerinde hamur açarmış gibi gezdirin. Bu yöntemle kenarlar düzgün bir şekilde ve kolayca ayrılır.

Tart kalıbına yerleştirdiğiniz hamurun tabanına bir çatalın ucuyla delikler açın, böylece hamur pişerken tabanı kabarmayacaktır.

Hamurların üzerini folyo ile kaplayarak içlerini nohutla doldurun ve 190 C derecedeki fırında 15 dakika kadar pişirin, sonra hamurların üzerindeki folyo ve nohutları alarak 3-5 dakika kadar daha; altın sarısı rengini alana dek fırında pişirin, bu süreçte gözünüz hep fırında olsun.

Hamuru buradaki tarife göre hazırlayın ve pişmesine yaklaşık 1 saat kala muhallebiyi yapmaya başlayın.

Bir tencerede sana yağ hafifçe eritin ve tamamı erimeye yakınken unu azar azar serpererek ve hızlıca bir silikon çırpıcı ile sürekli karıştırarak un ve yağın altın sarısı ve koyu bir kıvama gelmesini sağlayın. Burada önemli olan unu yavaşça serpmek ve çırpıcı yardımıyla hızlıca ve sürekli karıştırmaktır. Tencere ocağın en küçük gözünde en kısık ateş üzerinde olmalıdır.

Un ve margarinin altın sarısı koyu kıvama geldiğinde oda sıcaklığında olan sütü bu karışıma yavaşça ve sicim gibi akıtarak ekleyin. Ve bu sırada yine çok kısık ateşte çırpıcı yardımıyla sürekli ve hızlı bir şekilde karıştırın. Bu sayede muhallebinin bu aşamasını topaklanmadan geçebiliyorsunuz.

Tenceredeki karışım kaynayınca kadar sürekli karıştırılıyor ve yavaşça muhallebi kıvamını almaya başlıyor. Bu esnada ateşin altını biraz daha açabilirsiniz.

Kaynayınca hemen ateşi kısıp içine şekerle birlikte dövdüğünüz/çektığınız sakızı ekleyin ve sürekli karıştırmaya devam edin.

Muhallebi birkaç dakika daha pişirip göz göz olmaya başladığında ateşten alın ve elektrikli el mikseri ile 5-10 dakika kadar çirpin ve oda sıcaklığında hafifçe soğumaya bırakın.

Tartın pişmiş halde fırından çıkmasıyla muhallebinin pişmiş olması aynı zamanlara denk gelmelidir. Böylece ikisi de oda sıcaklığında hafifçe soğuyabilsinler.

23-25 cm'lik büyük kalp şeklinde tartınızın içine muhallebiden gerekli miktarda alarak içine koyun.

Servis yapmadan önce karameli hazırlayın.

Bir sos tenceresinin içine Şekeri koyun ve nemlendirmek için suyu ekleyin. Yüksek ateşte tencereyi hafifçe çevirerek ve sallayarak kaynamasını sağlayın. Kaynadıktan sonra hiç karıŐtırmadan Őekerli Őurubun koyu bir karamel rengine dönmesini bekleyin dndğu anda hemen ateşten alın ve hemen muhallebinin üzerinde gezdirin. İster zik zaklar Şeklinde ya da nasıl isterseniz.