MUZLU KAYISILI TART

Hamuru:
150 gr (1+1/4 su bardağı) un
1 çorba kaşığı şeker
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
45 gr (3 çorba kaşığı) margarin
1 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)
1 - 2 çorba kaşığı soğuk su
Kaplaması:
4 çorba kaşığı kayısı marmelatı
1 çorba kaşığı su
birkaç damla limon suyu
Harcı:
500 gr kayısı (bir taşım kaynatılmış, kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve her biri ortadan 2'ye bölünmüş)
500 gr muz (kabukları soyulup, küçük parçalara kesilmiş)
120 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
30 gr (1/4 su bardağı) badem (1 taşım kaynatılmış, ince zarları soyulmuş ve kıyılmış)

önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (190° C) getirip, ısıtınız.
Unu ve şekeri orta boy bir kaseye eleyiniz. Tereyağ ve margarini bıçakla küçük parçalara kesip ekleyerek, parmaklarınızla ekmek içi görünümü alıncaya kadar unu yediriniz. Çırpılmış yumurta sarısı ile 1 çorba kaşığı soğuk su ekleyip, bıçakla karıştırınız. Ellerinizle karıştırıp, pürtüksüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurunuz (Hamur kuruysa 1 çorba kaşığı daha soğuk su ekleyiniz). Hamuru top haline getirip, alüminyum kağıtla örterek, buzdolabında 20 dakika bekletiniz.
Hamuru buzdolabından alıp 20-22,5 santimlik, kenarları açılan bir tart kalıbına yerleştiriniz. Hamurun üstüne alüminyum kağıt döşeyip, üstüne fasulyeyle ağırlık yaparak, fırında 10 dakika pişiriniz. Fasulyeleri ve alüminyum kağıdı alıp, hamuru çatalla deldikten sonra, 5 dakika daha pişiriniz. Kaplamayı hazırlamak için, marmelatı ve suyu küçük bir tencerede 5 dakika kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, karışımı süzgeçten süzerek limon suvunu ekleyiniz. Kalıbı fırından alıp, kaplamanın yarısını tartın üstüne sürünüz. Üstüne muzları ve kayısıları kesilmiş tarafları alta gelecek biçimde yerleştiriniz. Şekeri serpip, tereyağı küçük parçalara keserek aralıklı olarak en üste yerleştiriniz. Tartı yeniden fırına sürüp 35 dakika, meyveler hafifçe rengini değiştirinceye kadar pişiriniz.
Kalıbı fırından alıp, tartı çıkararak tel ızgara üstünde soluttuktan sonra bir servis tabağına yerleştiriniz. Kıyılmış bademleri serpip, üstüne kalan kaplamayı sürererek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:68798 • adı:Muzlu Kayısılı Tart • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:27.04.2024 - 17:13