



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEŞTE TARTI

Hamuru:

175 gr (1+1/2 su bardağı) Un

1 kahve kaşığı tuz

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

3-4 çorba kaşığı çok soğuk su

4 çorba kaşığı margarin (ufak ufak kesilmiş)

Harcı:

1/2 su bardağı su

125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker

1 portakalın kabuğu (ince rendelenmiş)

4 büyük mayhoş elma (kabuğu soyulup, sert kısımları ayıklanarak, doğranmış)

100 gr (1/2 su bardağı) badem (çekilmiş)

60 gr (1/3 su bardağı) badem (ortalarından boylamasına ikiye bölünmüş)

4 çorba kaşığı kayısı reçeli

Harcı yapmak için şeker ve suyu, orta boy bir tencereye koyunuz. Tencereyi orta ateşe oturtup, şeker eriyene kadar, sürekli karıştırınız. 5 dakika, şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatınız.

Portakal kabuğu ve elmaları katıp, ateşi biraz kısınız. Tencerenin kapağını kapatıp, arasıra karıştırarak 10-12 dakika, elmalar yumuşayana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip, içindekileri, orta boy bir kase üstüne oturtulmuş tel süzgeçten geçiriniz. Elmaları, tahta bir kaşığın tersiyle süzgeçte çok az posa kalana kadar eziniz. (Süzgeçte kalan posayı atınız.)

Çekilmiş ve kırılmış bademleri, kasedeki elmalı bulamaca katıp, karıştırınız. Elmalı bulamacı 20 cm'lik bir tart kalıbına boşaltıp, kalıbın her tarafına eşit ölçüde yayınız.

Kayısı reçelini küçük bir tencereye koyup, ağır ateşte arasıra karıştırarak ısıtınız. Kaynamaya yüz tutunca tencereyi ateşten indirip, reçeli kalıptaki elmalı bulamaca düzgünce döşeyip, kalıbı bir kenara bırakınız.

Hamuru yapmak için, un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. Yağın yarısını (2 çorba kaşığı) ekleyip, parmaklarınızla ekmek içi gibi olana kadar una yedirerek, ufalayınız. 3 çorba kaşığı su katıp bıçakla karıştırarak, sıkı hamur yapınız. (Hamur çok kuru olursa bir kaşık daha su katınız.) Hamuru unlanmış bir yere koyup ellerinizle dört köşe biçim veriniz. Unlanmış merdaneyle hamuru dört köşe açıp, üçte ikisinin üstüne margarinin yarısını serpiniz. Hamuru paket halinde üçe katlayıp kenarlarını merdane ile bastırarak yapıştırmız.

Hamuru kat yeri kendinize dönük şekilde çevirip, dört köşe açınız. Aynı işlemi kalan 2 çorba kaşığı tereyağı kullanarak, tekrarlayınız. Hamuru yağlı kağıda sarıp, buzdolabında 10 dakika soğutunuz.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (220°C) getirip, ısıtınız. Hamuru buzdolabından çıkarıp, dört köşe biçimde açınız. Üçe katlayıp, buzdolabında 10 dakika daha soğutunuz.

Hamuru buzdolabından çıkarıp, 22,5 cm çapında bir daire biçiminde açınız. Hamuru merdanenin üstünde kaldırıp, tart kalıbının üstüne yayınız. Kabin kenarlarından sarkan hamurları, keskin bir bıçakla kesiniz. Baş parmak ve işaret parmağınızla hamurun kenarlarını bastırarak, desenli biçimde yapıştırmız.

Tartı, fırının orta katında yarım saat, nar gibi olana kadar pişiriniz. Tartı fırından çıkarıp, kabında servis ediniz.