PORTAKALLI TART

250 gram margarin,
2 çorba kaşığı tozşeker,
1 adet yumurta,
yarım paket kabartma tozu,
2.5 su bardağı un,
1/3 su bardağı soğuk portakal suyu,
1 adet portakalın kabuğu,
1 adet elma,
yarım çay kaşığı yenibahar,
yarım çay kaşığı tarçın,
1 çorba kaşığı kuşüzümü.
Üzerine:
Krem şanti,
portakal kabuğu rendesi

Küp küp parçalara ayrılmış margarini şekerle birlikte mutfak robotunda karıştırın. Yumurtayı ekleyin. Kabartma tozu ile unu bir arada eleyip, robottaki karışıma ekleyin. Marga-rinli karışım ve unu hafifçe karıştırın. îri ekmek kırıntısı görünümünü alınca soğuk portakal suyunu ekleyin. Son olarak rendelenmiş portakal kabuğunu hamura katın. Hamur iyice karıştığında yapışkan olmayan bir kıvam olacaktır.
Hamuru alıp bir iki kez elinizde yoğurun. Gerekiyorsa biraz daha un ekleyin.
Üzerini nemli bir bezle örtüp serin bir yerde yarım saat dinlendirin. Yarım saatin sonunda hamuru alıp, 1/3 ünü bir kenara ayırın. Kalan kısmını düz bir zeminde açın. 20 cm.'lik bir tart kalıbını yağlayın. Hamuru kalıba yerleştirin. Kenarlarını yükseltin. Hamurun tabanına çatalla delikler açın.
Ayırdığınız hamuru elinizle şerit gibi uzatıp burarak tartın kenarını süsleyin. Üzerini folyoyla kapatın. Her tarafını kapatacak şekilde kuru fasulye koyun. Fırına verip 180 derece hafif ateşte pembeleşene kadar pişirin. Folyo ve fasulyeleri tartın üzerinden kaldırın.
Büyükçe bir elmayı soyup ince ince dilimleyin. Küçük bir tavada yenibahar ve tarçın ile öldürün.
Elmayı fırından çıkardığınız hamurun üzerine döşeyin. Kabuklarını soyduğunuz portakalı dilimleyin ve elmaların üzerine yerleştirin. En üste de ayıklanmış kuş üzümlerini serpin. Fırında yaklaşık 20 dakika daha pişirin.
Rendelenmiş portakal kabuğu ve krem şanti karışımı ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:16757 • adı:Portakallı tart • gönderen:YeniEvli • indirme tarihi:10.05.2024 - 21:39