REÇELLİ TART (MİLFÖYDEN)

6 adet milföy hamuru,
2 çorba kaşığı labne peyniri,
2 çorba kaşığı kıyılmış fındık,
1 kase portakal reçeli,
1 adet yumurtanın sarısı,
sıvı yağ

4 adet milföy hamurunu yan yana dizin. Merdane ile kalıbın büyüklüğünde olacak şekilde açın, inceltin. Yuvarlak bir tart kalıbını yağlayın. Yanyana dizdiğiniz milföy hamurlarını kalıbın içine yerleştirin. Kenarlardan sarkan parçalan bıçakla kesin. Hamurda çatalla delikler açın. Çiğ hamurun üzerini aliminyum folyo ile kapatın. Üzerini kuru bakliyat ile doldurun, önceden ısıttığınız 180 dereceli fırında 15 dakika pişirin. Bu arada diğer iki hamuru yanyana dizin. Merdane ile inceltin. Parmak kalınlığında uzun şeritler kesin. Hamuru fırından çıkarın. Üzerindeki kuru bakliyatları alın. Hamuru 15 dakika daha pişirin, Fırından çıkardıktan sonra tart hamurunu ılınması için bekletin. Üzerine labne peyniri sürün. İnce kıyılmış 2 çorba kaşığı fındık serpin. 1 kase portakal reçelini ilave edin. Düzgün bir şekilde hamurun üzerine yayın. Dışarıya taşırmamaya çalışın, ince uzun şeritlerin üzerine yumurtanın sarısını sürün ve reçelin üzerine kafes şeklinde dizin. 180 dereceli fırında, şeritlerin üzeri kızarana dek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:16927 • adı:Reçelli tart (Milföyden) • gönderen:Karabiber • indirme tarihi:26.05.2024 - 05:50