ŞEFTALİ TARTI

Hamuru:
60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
125 gr (1 su bardağı) un
1/2 kahve kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı şeker
1 yumurtanın sarısı
2-3 çorba kaşığı su
Harcı:
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
3/4 su bardağı konserve şeftali suyu
1/2 kahve kaşığı badem esansı
7 yarım şeftali (konserve; suyu süzülmüş).

1 tatlı kaşığı tereyağla 20 cm'lik bir tart kalıbını yağlayıp, bir kenara bırakınız.
Hamuru hazırlamak için, un ve tuzu büyük bir kaseye eleyiniz. Yağı ekleyip, parmaklarınızla karışım ekmek içi görünümünü alana kadar ovaladıktan sonra, şekeri katınız.
Küçük bir kasede yumurta sarısını 2 çorba kaşığı suyla çırpıp, büyük kasedeki unlu karışıma ekleyerek, bıçakla karıştırınız. (Hamur çok kuruysa 1 çorba kaşığı daha su ekleyiniz.) Hamuru pürtüksüz oluncaya kadar yoğurup, alüminyum kağıda sararak, 15 dakika buzdolabında soğutunuz.
Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız.
Hamuru buzdolabından alıp, alüminyum kağıdı atınız. Hamuru hafifçe unlanmış tezgahta 0,5 cm kalınlığında açınız. Hamuru merdanenin üstüne sarıp, hazırladığınız kalıbın üstüne koyarak parmaklarınızla yavaşça kalıbın içine yerleştirdikten sonra, kenarlarını düzeltiniz. Kalıbı buzdolabında 10 dakika soğutunuz. Kalıbı buzdolabından alıp, hamurun her tarafını çatalla deliniz. Kalıbın üstünü alüminyum kağıtla kaplayıp, kuru fasulye ile ağırlık yaparak bastırınız. Kalıbı fırına yerleştirip 10 dakika pişiriniz. Alüminyum kağıdı ve fasulyeleri alıp, atarak, 5-10 dakika daha, hamur pembeleşinceye kadar pişiriniz. Kalıbı fırından alıp, iyice soğuması için bir kenara bırakınız.
Küçük bir tencerede nişastayı bir çorba kaşığı suyla karıştırınız. Şeftali suyunu (ağır ağır) ve badem esansını ekleyiniz. Tencereyi orta ateşe oturtup, sosu sürekli karıştırarak 4 dakika, koyulaşıncaya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp sosun ılınması için bir kenara bırakınız. Soğuyan hamuru kalıptan zedelemeden çıkarıp, düz bir servis tabağına yerleştiriniz. Şeftalileri hamurun üstüne, kesilmiş tarafları alta gelecek biçimde, diziniz. Sosu üstüne döküp, iyice soğumasını bekledikten sonra, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:68133 • adı:ŞEFTALİ TARTI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:27.04.2024 - 11:49