



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TART TATİN (FRANSA)

MALZEMELER

Un 1 1/3 su bardağı
Pudra şekeri 1/4 su bardağı
Yumurta 1 adet
Tereyağı 250 gr.
Tuz
Elma (ekşi, sert) 1,5 kg.
Şeker 12 çorba kaşığı
Krem şanti 1 kutu
Yoğurt 1/2 su bardağı

YAPILIŞI

Hamuru yapmak için, un, şeker, tuz ve küçük parçalara kesilmiş 125 gr. tereyağını robotta karışincaya kadar çekin. Bir kaseye alıp yumurtayı ilave edin ve elinizle topak haline getirin. Kenarları kalın bir tepsiyi kaplayacak büyüklükte açıp, büyük bir tabak üzerine koyun ve üzerini örtüp buzdolabında bekletin. Geri kalan tereyağını kalınca bir tavada eritin ve içine şeker serptikten sonra elmaları soyup dilimleyin ve bu dilimleri Borcam fırın tepsisini tümüyle kaplayacak şekilde yanyana dizin. Altına alev dağıtıcı koymayı ihmal etmeyerek kuvvetli ateşte 8-10 dakika, veya şeker karamelize oluncaya kadar kızdırın. Ateşten alıp elmaları ters yüz edin, hazırladığınız hamurla üzerini kapatıp 150 derece fırında 30-40 dakika pişirin. Tart pişerken krem şanti ve yoğurdu elle veya robotta iyice karıştırın ve buzdolabında muhafaza edin. Çok soğumadan evvel Borcam'ın üzerine bir Borcam düz tabak kapatıp ters çevirmek suretiyle çıkarın. Hazırladığınız krem şanti ile ılık servis yapın.