



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARTE TATİN

Hamuru için:

250 gram un

125 gram soğuk tereyağı

62 gram pudra şekeri

1/4 çay kaşığı tuz

5 yemek kaşığı soğuk su

İçi için:

9 adet elma

2 su bardağı su

1 su bardağı toz şeker

4 yemek kaşığı tereyağı

1 adet çubuk tarçın

1 paket vanilya

Karamel için:

1,5 su bardağı toz şeker

Hamur için kuru malzemeleri eleyip bir robota ya da derin bir kaba alın. Donmuş tereyağı parçalarını ekleyip kum kıvamına gelene kadar karıştırın ya da ezin.

Son olarak azar azar soğuk su ekleyip hamuru yoğurmadan sıkıştırarak toparlayın. Streç filmin içine hamuru koyup sıkıştırın ve buzdolabında en az yarım saat dinlendirin.

Şerbet için su, şeker, tereyağı, tarçın ve vanilyayı kaynatın. Elmaları soyun, dörde bölün ve çekirdeklerini çıkartın.

Elmaları şerbete atın, kapağını kapatın ve yumuşayana kadar 5-7 dakika pişirin. Pişen elmaları dağılmamaları için süzerek başka bir kaba alın ve soğutun.

Karamel için kalın tabanlı bir tavayı ısıtın ve şekeri azar azar ekleyerek koyu renkli ve ince kıvamlı bir karamel yapın. Karameli fırına dayanıklı bir cam ya da metal tepsiye alın.

Hamuru iki yağlı kağıt arasında merdane ile yarım santimetre kalınlığında açın. Tepsiyle ölçü alıp kenarlarını kesin. Hamurun tekrar sertleşmesi için buzdolabına koyun.

Elmaları karamelin üzerine hiç boşluk kalmayacak şekilde bastırarak dizin. Hamuru dolaptan çıkarın ve üzerine çatal ile delikler açın.

Hamuru elmaların üzerine yerleştirip bastırın. Tatlıyı 190-200 derecede ısıtılmış fırında 30-40 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.

Pişen tatlıyı tezgahta 5-10 dakika dinlendirin. Üzerine büyükçe bir tabak ya da tepsi koyarak ters çevirin. Ardından servis edin.