



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARTE TATİN

6 adet milföy hamuru
2 yemek kaşığı un
3 adet orta boy yeşil elma
3 adet orta boy kırmızı elma
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı su

Yeşil ve kırmızı elmaları dört eşit parçaya bölüp, kabuklarını soyduktan sonra çekirdekli kısımlarını alın. Toz şeker ve suyu derin bir tavaya alın. Tereyağını katın. Orta ateşte kaynayan karışım, karamel rengini almaya başladığında elmaları katın.

Kıvam alan sosta yumuşayan elmaları sosuyla birlikte kullanacağınız tart kabının tabanına alın. Elmaları mümkün olabildiğince sık ve düz bir şekilde yerleştirmeye çalışın.

Oda sıcaklığında bekletip, çözülmelerini sağladığınız milföy hamurlarını yan yana dizip, unlanmış mutfak tezgahı üzerinde bir merdane yardımıyla açın.

Açtığınız milföy hamurunun yuvarlak şeklinde ve kullanacağınız tart kalıbından daha büyük olması önemli.

2-3 dakika kadar soğuyan elmaların üzerine açtığınız tart hamurunu yerleştirin. Dışarıda kalan kenar kısımlarını tart kalıbının tabanına doğru itirin. Pişme esnasında sosun hamurun yüzeyine çıkmasını engellemiş olun.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirdiğiniz tartı, ters çevirerek servis tabağına çıkartın.

Dilimledikten sonra sıcak olarak servis edin.

