



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARTE TARTİN

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Elma (Dilimlenmiş) 5 adet
Pudra şekeri 1 su bardağı
Şeker 2 su bardağı
Yumurta sarısı 2 adet
Tereyağı (tuzsuz) 200 gram
Un 1 su bardağı
Tarçın 1 tutam
Tuz 1 tutam

Tart hamuru için öncelikle yumurta sarılarını bir kaseye kırılır ve karıştırılır. Un elenir. Pudra şekeri ve tuzu eklenip iyice karıştırılır. Üzerine 100gr. tereyağı parçaları eklenir ve tereyağını çok yumuşatmadan yoğrulur. Yumurta sarıları eklenir ve hamur toparlanıncaya kadar kısa bir süre yoğrulur. Hamuru streç filme sarılıp ve buzdolabında 1 saat bekletilir. Şekillendirme için tart kalıbına merdaneyle açılan hamur ince bir şekilde konulur. Fırında 175 derecede ve 15 dakika pişirilir. Şeker 100 gr tereyağı ile birlikte karamelize edilir. Karamelize edilmiş şekerin yarısı ön pişirilme yapılmış tart hamurunun üzerine dökülür. Elmalar üzerine dikkatlice dizilir. Üzerine tekrar karamelize şeker dökülür. Elmaların üzerine tarçın serpilir ve tekrar elma dizilir. Karamel şekerin geri kalanı eklenir. Fırında 175 derecede 45 dakika pişirilerek servis edilir.

