



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKGÖĞSÜ DOLGULU TART

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1,5 su bardağı un
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
50 g oda sıcaklığında tereyağı
2 - 3 yemek kaşığı su
1 yumurta sarısı

Dolgu:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
0,5 çay bardağı su
2 yemek kaşığı toz şeker
1,5 su bardağı vişne
1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü
2,5 su bardağı süt
25 g margarin

Üzeri için:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
0,5 çay bardağı su
1 - 2 su bardağı vişne
2 yemek kaşığı toz şeker

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine kakao, pudra şekeri ve şekerli vanilini ilave edip kaşık ile iyice karıştırın. Tereyağı, su ve yumurta sarısını ekleyip iyice yoğurun. Hazırladığınız hamurun 2/3'ünü eliniz ile bastırarak kalıbın tabanına yayın. Kalan hamuru yuvarlayarak uzun bir rulo haline getirin. Bu ruloyu kalıbın iç kısmına çerçeve şeklinde yerleştirip eliniz ile bastırarak 2-3 cm yüksekliğinde kenar oluşturun. Yayıdığınız hamuru çatal yardımı ile birçok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Yarım çay bardağı su ve 1 tatlı kaşığı nişastayı bir kaseye alın. Kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın. Tencereye alıp üzerine vişne ve toz şekeri ilave edin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

2,5 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine tavukgöğsü poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, margarinini ilave edin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 15-20 dakika soğumaya bırakın.

Soğuyan vişneli karışımı kalıptaki tartın içine döküp yayın. Ilık olan tavukgöğsünü kaşık ile iyice karıştırın ve vişnelerin üzerine kaşık kaşık dökerek yayın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2 saat bekletin.

Yarım çay bardağı su ve 1 tatlı kaşığı nişastayı bir kaseye alın. Kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın. Tencereye alıp üzerine vişne ve toz şekeri ilave edin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Tartı buzdolabından çıkarın. Kalıptan dikkatlice çıkarıp bir servis tabağına alın. Vişneli karışımı kaşık ile tartın üzerine yayın. Buzdolabında 1 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169682 • adi:Tavukgöğsü Dolgulu Tart • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 08:34