



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI TART (KANADA)

<https://gastromanya.com>

Hamuru İçin:

375 gr un

¼ çay kaşığı tuz

60 ml soğuk tereyağı (küpler halinde kesilmiş)

60 ml tereyağı

1 yumurta sarısı

1 çay kaşığı sirke

Buzlu su

Dolgu İçin:

125 ml esmer şeker

125 ml mısır şurubu

1 yumurta

30 ml yumuşak tereyağı

1 çay kaşığı vanilya

1 çay kaşığı sirke

1 tutam tuz

60 ml fındık, ceviz kuru üzüm, kuru meyveler, vs

Unla tuzu büyük bir kaptaki karıştırıyoruz. Tereyağı parçalarını birbirlerine yapışmalarına engel olarak karışım ekliyoruz. Kırıntı gibi ufalanmış unlu bir karışım elde etmeye çalışıyoruz. Aynı bir kaptaki yumurta sarısı ve sirkeyi karıştırıyoruz. 75 ml likit elde etmeye yetecek kadar buzlu su ilave ediyoruz. Hamuru tepsiye yerleştirerek üzerine streç filmle kapatıyoruz ve 1 saat boyunca buzdolabında soğutuyoruz.

Dolgu için, bir kaptaki esmer şeker, mısır şurubu, yumurta, tereyağı, vanilya, sirke ve tuzu karıştırıp bir kenarda beklemeye alıyoruz. Tezgahı hafifçe unlayarak hamuru 3 mm kalınlığında açıyoruz. 10 cm lik hamur kesme kalıplarıyla 12 adet yuvarlak kesiyoruz ve 7x3 cm boyutundaki muffin kalıplarına yerleştiriyoruz. Dolgu malzemesiyle kalıpların 2/3 ünü doldurduktan sonra 230 derece fırında yalnızca alttan ısı vererek, hamur altın sarısı olana kadar yaklaşık 12 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkardıktan sonra 1 dakika kadar telde beklettikten sonra bir metal spatula yardımıyla kalıpların içindeki tartları kenarlarından oynatarak çıkarıyoruz. Soğumak üzere tele aldığımız tartları daha sonra servis ediyoruz.

