



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VLAAl (LİMBURG HOLLANDA)

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

250 g un
125 ml süt
25 g tereyağı (eritilmiş)
25 g şeker
1 paket kuru maya
1 tutam tuz
1 yumurta
500 g vişne (ya da elma, kayısı gibi tercihinize bağlı meyveler)
100 g toz şeker (meyve dolgusuna)
1 yemek kaşığı nişasta
1 ay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)

Bir karıştırma kabında unu, şekeri, kuru mayayı ve tuzu karıştırın. Ardından ılık süt, eritilmiş tereyağı ve yumurtayı ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini örtüp ılık bir yerde 1 saat mayalanmaya bırakın.

Seçtiğiniz meyveyi (vişne, elma, kayısı) küçük parçalar halinde doğrayın. Meyveleri bir tencereye alın, üzerine şekeri ekleyin ve kısık ateşte meyveler yumuşayana kadar pişirin. Meyvelerin suyunu almak için nişasta ekleyin ve kıvam alana kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Tarçın ekleyerek tatlandırabilirsiniz.

Mayalanan hamuru un serpilmiş bir tezgâhta aın. Bir tart kalıbını yağlayın ve hamuru kalıba yerleştirin. Kenarlarını düzeltin ve fazla hamuru alın.

Hazırladığınız meyve dolgusunu hamurun üzerine dökün ve eşit Őekilde yayın. Kalan hamuru ince şeritler halinde keserek tartın üzerine kafes Őeklinde yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında, tartın üstü altın rengini alana kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

Fırından ıkan Vlaai tatlınızı dilimleyerek, ılık ya da soğuk olarak servis edebilirsiniz. zerine pudra şekeri serpip, vanilyalı dondurma ile sunarak tatlıyı zenginleştirebilirsiniz.

