YORKSHIRE TARTI

Hamuru:
180 gr (1 1/2 su bardağı) un
2 tatlı kaşığı şeker
1/2 kahve kaşığı tuz
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
45 gr (3 çorba kaşığı) margarin
1-2 çorba kaşığı çok soğuk su
Harcı:
750 gr elma (kabukları soyulup, çekirdekli kısımları çıkarılarak ince dilimlenmiş)
240 gr (1 su bardağı) şeker
2 karanfil
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı (küçük parçalar halinde)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200*0) getirip, ısıtınız.
Hamuru hazırlamak için un, şeker ve tuzu orta boy bir kaseya eleyiniz. Tereyağ ve margarini bıçakla küçük parçalara kesip ekleyerek, parmaklarınızla karışım ekmek içi görünümünü alana kadar, una yediriniz. 1 çorba kaşığı soğuk su katıp, bıçakla unlu karışıma yediriniz. Ellerinizle karıştırıp, hamuru pürtüksüz olana kadar yoğurunuz. (Hamur çok kuruya kalan 1 çorba kaşığı soğuk suyu da katınız.) Hamuru buzdolabında 10 dakika soğutunuz.
Elma dilimlerini bir tart kalıbına dizip, üstüne hindistancevizini ve şekerin yarısını (1/2 su bardağı) serpiniz. Karanfilleri ve tereyağı parçalarını üstüne serpiştirip, kalıbı alüminyum kağıtla kaplayarak fırına sürünüz. Tartı 20 dakika pişirdikten sonra kalıbı fırından alıp, bir kenarda soğumaya bırakınız.
Hamuru buzdolabından alıp, 0,5 cm kalınlığında açtıktan sonra, merdaneye sararak tartın üstüne yerleştiriniz. Kenarlarını bastırıp, keskin bir bıçakla düzeltiniz. Bıçakla yada çatalın sapıyla kenarlara kırma yapınız. Tartın üstüne bir fırçayla biraz su sürüp, kalan 120 gr (1/2 su bardağı) şekeri şarpiniz. Kalıbı yeniden fırına sürüp, 30 dakika daha pişiriniz.
Kalıbı fırından alıp, tartınızı sıcak olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70880 • adı:YORKSHIRE TARTI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:18.05.2024 - 06:54