Şaftalılı Tart

Şeftalili Tart



1,5 Çay stəkanı toz şəkər
1 Ədəd yumurta
100 qr. marqarin
Yarım paket qabartma tozu
1 Paket vanil
1 Çorba qaşığı qatıq
Ala bildiyi qədər un
Üzəri Üçün;
3 Ədəd iri şaftalı
1 Çorba qaşığı toz şəkər

Toz şəkər, yumurta və otaq istiliyində yumşalmış marqarin çırpıcı ya da mikserlə toz şəkər əriyənə qədər çırpılar.
Üzərinə qatıq, vanil, qabartma tozu və ələ yapışmayacaq yumşaq bir xəmir əldə edənə qədər ələnilmiş un əlavə olunar, yoğurular.
Xəmir təmiz bir neylona ya da streçe sarılar, soyuducunun alt rəfində yarım saat gözlədilər.
Bu vaxt şaftalıların qabıqları soyular, incə incə dilimlənər.
Soyuducunda dinlənən xəmir, mərdanə köməyiylə 25 santimetr diametrində dart qəlibinin ya da nimçənin diametrində açılar.
Xəmir, bol marqarin sürtülmüş qəlibə yerləşdirilər, kənarları qaldıraraq qəlibin kənarına yapışdırılar. Üzərinə möhkəm-möhkəm şaftalı dilimləri yerləşdirilər. Şaftalıların üzərinə toz şəkər səpilər.
Dart 200 dərəcə sobaya verilər. Görünən xəmir qisimləri tünd çəhrayı rəngdə bişirilər. (Qabartma tozu istifadə edildiyi üçün şaftalıların xəmirə basdırılması normaldır.)
Sobadan çıxarılar, soyuyunca dilimləyərək xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Şaftalılar çox suludursa dilimləndikdən sonra bir süzgəcə qoyularaq 10 dəqiqə gözlədilər, çox suyu süzülər.