



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Şaftalı 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 çırpılır.
- # Üzərinə qatıq, vanil, qabartma tozu və ələ yapışmayacaq yumşaq bir xəmir əldə edənə qədər ələnilmiş un əlavə olunur, yoğrulur.
- # Xəmir təmiz bir neylona ya da streçə sarılar, soyuducunun alt rəfində yarım saat gözlədilir.
- # Bu vaxt şaftalıların qabıqları soyular, incə incə dilimlənər.
- # Soyuducunda dinlənən xəmir, mərdənə köməyiylə 25 santimetr diametrində dart qəlibinin ya da nimçənin diametrində açılır.
- # 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 süzgəçə qoyularaq 10 dəqiqə gözlədilər, çox suyu süzülər.