



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

Almalı Tart

Elmalı Tart



1 Ədəd yumurta
2 Dolu çorba qaşığı kərəyağı
1 Çay stəkanı pudra şəkəri
1,5-2 Su stəkanı un
1 Paket vanil
Üzəri Üçün;
4 Ədəd iri alma
1 Çorba qaşığı kərəyağı
2 Çorba qaşığı toz şəkər
1 Çorba qaşığı tarçın

Otaq istiliyində yumşalmış kərəyağı, pudra şəkəri və yumurta qarışdırılır. Üzərinə vanil və ələnilmiş un əlavə olunur. Orta sərtlikdə bir xəmir əldə edilir.

Xəmir unlu zəmində, mərdanə köməyiylə dart qəlibini və kənarlarını əhatə edəcək böyüklükdə açılır.

Kərəyağı ilə yağlanmış dart qəlibinə xəmir yerləşdirilir. Xəmirin döşəməs(n)i çəngəl ucuyla dəlinir, soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilir.

Bu vaxt üst vəsait hazırlanır; almalar soyular, nüvələri çıxarılır, incə incə dilimlənər, tarçın və toz şəkərlə qarışdırılır.

Hazırlanan dart xəmiri soyuducundan çıxarılır. Üzərinə alma dilimləri möhkəm-möhkəm düzülür. Ən son otaq istiliyində yumşalmış kərəyağı parça parça qoyular.

Almalı dart əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada almalar yumşalana qədər bişirilir.

İllıq ya da soyuq olaraq xidmətə təqdim edilir.

Not: Almalı tart istehsalında sərt toxumalı alma istifadə edilməsi tövsiyə edilir.