ŞEFTALİLİ TART

1,5 Çay bardağı toz şeker
1 Adet yumurta
100 gr. margarin
Yarım paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
1 Çorba kaşığı yoğurt
Alabildiği kadar un
Üzeri İçin;
3 Adet iri şeftali
1 Çorba kaşığı toz şeker

Toz şeker, yumurta ve oda ısısında yumuşamış margarin çırpıcı ya da mikserle toz şeker eriyene kadar çırpılır.
Üzerine yoğurt, vanilya, kabartma tozu ve ele yapışmayacak yumuşak bir hamur elde edene kadar elenmiş un eklenir, yoğrulur.
Hamur temiz bir naylona ya da streçe sarılır, buzdolabının alt rafında yarım saat bekletilir.
Bu arada şeftalilerin kabukları soyulur, ince ince dilimlenir.
Buzdolabında dinlenen hamur, merdane yardımıyla 25 santim çapında tart kalıbının ya da tepsinin çapında açılır.
Hamur, bol margarin sürülmüş kalıba yerleştirilir, kenarları kaldırarak kalıbın kenarına yapıştırılır. Üzerine sıkı sıkı şeftali dilimleri yerleştirilir. Şeftalilerin üzerine toz şeker serpilir.
Tart 200 derece fırına verilir. Görünen hamur kısımları koyu pembe renkte pişirilir. (Kabartma tozu kullanıldığı için şeftalilerin hamura gömülmesi normaldir.)
Fırından çıkarılır, soğuyunca dilimleyerek servise sunulur.

Not: Şeftaliler çok suluysa dilimlendikten sonra bir süzgece konarak 10 dakika bekletilir, fazla suyu süzülür.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1056 | Adı: Şeftalili Tart | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:59