

eftalili, misket limonlu & biberiyeli tart (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

- 500g beyaz veya sarı eftali ya da nektarin, çok olgun olmayan (kesildikten sonra, çekirdeksiz tartılmalı)
- 60g toz eker
- 2 ila 3 ye il limon
- 2 dal biberiye (tercihen taze, yoksa kuru biberiye kullandım ve turta çok lezzetliydi)
- 1 tatlı kağıdı mısır ni astası
- 25 dakika piirme süresi sonunda, turtayı fırından çıkartın ve üzerine önceden hazırladığınız urubu ve biraz biberiye serpin.

Préparation

1. Instagram'da bu çok çekici turtayı birkaç kez görmemden sonra, ben de kendi versiyonumu yapmaya karar verdim.
2. Yotam Ottolenghi'nin temel tarifi olsa da, daha fazla meyve ekleyip orijinal tarife göre tereyağını çıkararak C'est ma Fournée blogunun tarifini takip ettim.
3. Sonuç, gerçekten mükemmel bir ince turta, üç lezzet mükemmel bir şekilde birleşiyor ve bu, mükemmel bir mevsimlik tatlı.
4. Pastanın (veya turtanın) üzerine kiraz: hazır bir tereyağlı milföy hamuru kullanırsanız, az bir hazırlık süresi gerektiren harika bir sonuç elde edersiniz!
5. Tarif: eftali veya nektarinleri (yarısı sarı yarısı beyaz nektarin kullandım) 0,5cm kalınlığında dilimleyin.
6. Bir kaseye ye il limon suyu ile ekeri karıştırın.
7. Bu karışımı eftalilerin üzerine dökün, ardından biberiye ekleyin.
8. Son olarak, kalın limon kabuğu eritleri elde etmek için bir ye il limon soyun ve önceki karışımına ekleyin.
9. Üzerini örtün ve 40 dakika ile 2 saat arası (2 saat beklettim) bekletin.
10. Ardından, iyice süzün (önemlidir, hamurun urupla ıslanmaması gerekir!
11.) ve suyu saklayın.
12. Milföy hamurunuzu metal bir kalıba veya yağlı kağıt serili bir metal tepsiye yayın, ardından güzelce süzölmü eftali dilimlerinizi hamurun üzerine yerleştirin.
13. Turtayı 180°C'de önceden ısıtılmış fırının en alt rafında 25 dakika piirin (milföy hamurunun düzgün piimesi için önemlidir).
14. Bu sırada, suyu alın (geri kalanını atmayın, soğuk suyla seyrelttim, turta için harika bir ekşi içecek oluyor).
15. Bir tatlı kağıdı mısır ni astasını iyice karıştırarak ekleyin, ardından kaynatın.
16. Likör benzeri bir urup elde edene kadar piirmeye devam edin.
17. 25 dakika piirme süresi sonunda, turtayı fırından çıkartın ve üzerine önceden hazırladığınız urubu ve biraz biberiye serpin.
18. Turtayı tekrar 30 dakika boyunca piirin, milföy hamurunun iyi piyip çıtır olması için piirmeyi kontrol edin.
19. Turta piittinde, ye il limon kabuğu eritlerini üzerine serpin ve hamurun ıslanmaması için bir tel ızgara üzerine yerleştirin.
20. Son olarak, tadını çıkarın!
21. Eğer eftali seviyorsanız, bu turtayı çok seveceksiniz, gerçekten mükemmel!