

Elmalı Galette (Fransız Usulü Açık Tart)

Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 dilim

Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 125 g soğuk tereyağı, küp doğranmış
- 2 yemek kaşığı soğuk su
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 3 orta boy sert elma
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- Üzeri için 1 yemek kaşığı süt ve 1 yemek kaşığı file badem

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten, süt ürünleri ve badem.

Ön Hazırlık:

Un ve şekeri karıştırın. Soğuk tereyağını parmak uçlarıyla iri kum görünümü alana kadar una yedirin; soğuk suyu azar azar ekleyip hamuru toparlayın. Hamuru ezmeden disk yapıp buzdolabında 20 dakika dinlendirin.

Yapılışı:

1. Elmaları ince dilimleyip limon suyu, esmer şeker ve tarçınla harmanlayın. Fırını 190°C ayarında ısıtın.
2. Hamuru yağlı kâğıt üzerinde yaklaşık 30 cm çapında açın. Elmaları ortada 4-5 cm kenar boşluğu kalacak şekilde üst üste dizin; kenarları içe katlayın.
3. Katlanan kenarlara süt sürüp badem serpin. Yağlı kâğıdıyla tepsiye aktarın ve 35-40 dakika, hamur altın rengi olup elmalar yumuşayana kadar pişirin. Dilimlemeden önce 15 dakika dinlendirin.

>> **İpucu:** Tereyağı ve su ne kadar soğuk olursa tart hamuru o kadar katmanlı ve gevrek olur.

Saklama:

Kiraz'ın Mutfağı

Galette oda sıcaklığında kapalı biçimde 1 gün, buzdolabında 3 güne kadar saklanabilir; servis öncesi kısa süre ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı