

Fransız Usulü Elmalı Galette

Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 125 g soğuk tereyağı
- Yarım çay bardağı soğuk su
- 3 ekşi elma
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı badem

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ürünleri ve badem.

Ön Hazırlık:

Tereyağını soğuk tutup küçük küpler halinde kesin. Elmaları yıkayın, çekirdek yataklarını çıkarıp ince dilimleyin. Fırını 190°C'ye ısıtıp düz bir tepsiye pişirme kâğıdı serin.

Servis Önerisi:

Galetteyi ılık veya oda sıcaklığında dilimleyin. Elmanın ekşiliğiyle tereyağlı hamur dengeli olduğundan sade servis edebilir, isterseniz yanında yoğurt sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Tart hamurunu hazırlayın:

- Unu soğuk tereyağı küpleriyle parmak uçlarınızla ovalayıp iri kırıntılar oluşturun. Soğuk suyu azar azar ekleyerek hamuru toparlayın.
- Hamuru yoğurup ısıtmayın; parçalar hâlâ görünürken disk biçimi verip buzdolabında 20 dakika dinlendirin.

2. Elmalı içi karıştırın:

Kiraz'in Mutfağı

- Elmaları ince ve eşit dilimleyin. Toz şekerin çoğunu ve tarçını ekleyip nazikçe harmanlayın.
- Elmalar çok su saldıysa galetteyi kurmadan önce fazla sıvıyı süzün; hamurun tabanı çıtır kalır.

3. Galetteyi biçimlendirin:

- Soğuk hamuru pişirme kâğıdı üzerinde yuvarlak açın. Elma dilimlerini ortada, kenarlarda 4–5 cm boşluk kalacak biçimde dizin.
- Kenarları elmaların üzerine katlayıp yumurta sarısı sürün; kalan şekeri ve bademi üstüne serpin.

4. Fırında kızartın:

- 190°C fırında yaklaşık 35–40 dakika, hamur altın rengi olup elmalar yumuşayana kadar pişirin.
- Fırından çıktıktan sonra tepside 15 dakika dinlendirin; böylece meyve suyu ve hamur keserken dağılmaz.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hamurun tabanı ve katlanmış kenarları altın rengi almalı; elmalar yumuşayıp biçimini korumalıdır. Tepside meyve suyu birikirse galetteyi fırında birkaç dakika daha tutun. Dilimlemeden önce 15 dakika dinlendirin.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Hamuru ısıtmadan çalışmak galette kenarlarının gevrek ve katmanlı kalmasını sağlar.

Kiraz'in Mutfağı