ALEKSANDER TURTASI (LETONYA)

300 gr (3 su bardağı) un
1 kahve kaşığının ucuyla tuz
100 gr (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (küçük parçalara bölünmüş)
100 gr (1 çorba kaşığı) margarin (küçük parçalara bölünmüş)
3 çorba kaşığı şeker
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
300 gr. (1 su bardağı) ahududu reçeli
30 gr. (3 çorba kaşığı tereyağı)
200 gr. pudra şekeri (elenmiş)
3 çorba kaşığı soğuk su
2 çorba kaşığı limon suyu.

Un ve tuzu büyükçe bir kâseye eleyiniz. Yağ ve margarini ekleyiniz. Yağı parmaklarınızla, karışım ufalanmış ekmek görünümü alana kadar una yediriniz. Şeker ve yumurtayı ekleyerek iyice karıştırınız. Önce bıçak yardımıyla, sonra ellerinizle yavaş yavaş yoğurarak, hamuru top haline getiriniz ve bir beze sarıp 1 saat kadar buzdolabında bekletiniz.
Püreyi hazırlamak için, ahududu reçelini tahta kaşıkla kevgirden geçirerek küçük bir tencereye aktarınız. Koyulaşıncaya kadar, kısık ateşte sürekli karıştırarak pişiriniz ve soğuması için bir kenara bırakınız. Fırınınızı hafifçe ısıtınız.
Hamuru ikiye bölünüz. Yağlı kâğıttan 20X35 cm'lik 4 tane dikdörtgen kesiniz. Kâğıtları unlayınız. Bir kâğıdın üstüne iki parça hamurdan birini koyup bir başka kâğıdı, unlu kısmı hamurun üstüne gelecek biçimde yerleştiriniz. Hamuru kâğıdın şekline uygun olarak (dikdörtgen biçiminde) açınız, dışarı taşan kenarları içeriye katlayıp tekrar açınız. Aynı işlemi ikinci parça hamur için tekrarlayınız.
İki fırın tepsisini yumuşatılmış yağ ile yağlayınız. Üstlerindeki kâğıtları alarak hamurları, alttaki kâğıtların yardımıyla fırın tepsilerine (kâğıtlı taraf üstte kalmalıdır) aktarınız. Bu kâğıtları da alıp tepsileri fırına yerleştirerek 45-50 dakika, gevrek bir hale gelene kadar pişiriniz. Fırından çıkardığınız keki soğuması için 5 dakika kadar tepsiler üstünde bırakınız. Bir parçanın üstüne ahududu püresini sürerek, ikinci parçayı dikkatle birincinin üstüne yerleştiriniz.
Bir kâsede pudra şekerini, soğuk su ve limon suyu ile karıştırınız. Bu malzemeyi turtanın üstüne düzgün olarak yayınız. Donması için en az 4 saat kadar bekletiniz. Sonra bıçakla dörtgenler halinde kesip servis ediniz.

Not: Hoş kokulu, gevrek ve ufak pastalar halinde servis edilen Aleksander turtası, Letonya'da geleneksel olarak öğle yada akşam yemeklerinden sonra yenen bir tatlıdır, çay ile de ikram edilebilir.

ML® Tavuklu Turta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:59243 • adı:ALEKSANDER TURTASI (Letonya) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:55