AMASYA TURTASI

3 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı tereyağı
600 gr elma (kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve ince dilimler halinde kesilmiş)
1 çay kaşığı rendelenmiş hindistancevizi
60 gr (1 4 su bardağı) toz şeker
200 gr (1 su bardağı) süt
2 yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya tozu
5 çorba kaşığı pudra şekeri
7 çorba kaşığı un
kahve kaşığının ucu ile tuz

Orta büyüklükte bir tavada 3 çorba kaşığı tereyağını orta ateşte eritiniz; yağ kızınca, elma dilimlerini ekleyerek, 4-5 dakika elmalar hafifçe kızarıncaya kadar tahta kaşıkla karıştırarak pişiriniz. Tavayı ateşten alarak hindistancevizini ve 60 gr şekeri ekleyiniz. Bir tahta kaşıkla elmaların üstünü bu karışımla tamamen örtünüz ve 20 dakika bir kenara bırakınız.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) ayarlayınız. Orta büyüklükte bir fırın tepsisini, bir tatlı kaşığı tereyağı ile yağlayınız.
Büyük bir derin kâsede süt, yumurta ve vanilya tozunu çırpma teliyle iyice çırpınız. 4 çorba kaşığı şekeri aralıklı olarak birer çorba kaşığı olmak üzere bu karışıma ekleyiniz. Her çorba kaşığı şekeri iyice yedirmeden öteki çorba kaşığı şekeri eklememeye dikkat ediniz. Unu da aynı biçimde birer çorba kaşığı aralıklarla ekleyiniz. Son çorba kaşığı unla birlikte, tuzu da katınız. Bütün şeker ve un eklendikten sonra karışımın düzgün ve akıcı bir kıvamda olması gerekir. Karışımı, yağlanmış fırın tepsisine boşalttıktan sonra, elma dilimlerini suyu ile birlikte karışımın her tarafına düzenli olarak dağıtınız. Turtayı fırının orta kısmmda 50 dakika - 1 saat, ortasına sokulan bir şiş çubuğu temiz ve kuru olarak çıkana kadar, pişiriniz.
Geri kalan 1 çorba kaşığı şekeri de üstüne serperek, hemen servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:59256 • adı:AMASYA TURTASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:21