AYVALI TURTA

Hamuru için:
3,5 su bardağı un
250 gram eritilmiş tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
3 çorba kaşığı soğuk su
İçi için:
4 adet ayva
1 çay bardağı ceviz
6 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın, karanfil
1 çorba kaşığı nişasta

Öncelikle ayvaları rendeleyip bir kabın içine alın. Üzerine şeker, dövülmüş bir adet karanfil ve tarçını ekleyip karıştırın. Yaklaşık 20 dakika kadar pişirip soğumaya bırakın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içinde yoğurun. Bu hamuru iki parçaya ayırın ve bir hamuru tepsinin tabanına yayın. Ayvalı harcı da üzerine yerleştirip cevizleri de ekleyip iç harcını yerleştirmiş olun. Kalan hamuru da ince bir şekilde açıp üzerine döşeyin ya da tamamen ayvaları kapatacak şekilde yerleştirin nasıl isterseniz. Sonra 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:103627 • adı:Ayvalı Turta • gönderen:ironii • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:08