BALKABAKLI TURTA

500 gr balkabağı
1 su bardağı toz şeker
200 gr margarin
2 adet yumurta
2,5 su bardağı un
1/ 2 su bardağı pudra şekeri
1/ 2 paket labne peyniri
1/ 2 tatlı kaşığı toz tarçın
1/ 2 su bardağı su

Balkabaklarını kesin ve bir bıçak yardımıyla küçük parçalara bölerek tencereye alın. Kabakların üzerine şeker, baharatlar ve suyu ekleyerek, orta ateşte kabaklar yumuşayıncaya kadar pişirin. Pişen kabakları ocaktan alın, blendırdan geçirerek soğumaya bırakın. Kabak püresi soğurken turtanın hamurunu hazırlamaya başlayın. Derin bir kap içerisine yumurta, un, şeker ve küp küp doğradığınız margarini alın. Mikserin yoğurma aparatıyla hamur kendini toplayana kadar karıştırın. Hamur toplanınca elinizle yoğurarak, top haline getirin. Küçük boy kelepçeli kalıbın içini yağlayın. Hazırladığınız hamurun 3/ 2' sini kalıbın içine yayın. Geriye ayırdığınız hamuru uzun bir rulo yapın ve kelepçeli kalıbın duvarına elinizle bastırarak 3 cm yüksekliğinde kenarları oluşturun. Hamur kaplama işlemi bitince hamurun tabanına çatal yardımıyla delikler açın. Soğuyan kabak püresinin içine, labne peynirini ve 1 adet yumurtayı ekleyerek tel çırpıcı ile çırpın. 180 derece önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Tamamen soğuduktan sonra kalıptan çıkartın ve dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:94660 • adı:Balkabaklı Turta • gönderen:Son Nur • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:31