ERİKLİ VE TARÇINLI EKMEK TURTASI

https://ihe.com.tr

1,5 bayat ekmek
500 gram kuru siyah erik
1 su bardağı toz şeker
6 yumurta sarısı
3 yumurta akı
1 su bardağı tereyağı
Yarım su bardağı elma sirkesi
1 çorba kaşığı tarçın
Kalıbı unlamak için un ve sıvı yağ
1 çimdik tuz

Erikler, yarım saat suda bekletilir. Yumuşayınca çekirdekleri çıkartılır. Yarım su bardağı toz şeker ve sirkenin yarısı ilave edilerek orta ateşte kaynatılır. Sonra ateş yükseltilir ve 5 dakika süreyle karıştırılarak pişirilir. Erikler yumuşayınca ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Bir ekmeğin üçte biri minik küpler halinde doğranır, geri kalan ekmekler 1 santim kalınlığında dilimlenir. 1 çorba kaşığı tereyağı ayrılır. Kalan tereyağına yumurta sarıları, küp şeklinde doğranmış ekmekler, tarçın ve şekerin geri kalanı ilave edilerek tahta kaşıkla karıştırılır. Bir çimdik tuz ile kar halinde çırpılmış yumurta akları hazırlanan karışıma azar azar ilave edilir. Kalıbın dilimleri ekmek dilimleriyle döşenir ve üzerine sirke sürülür. Karışımın üçte biri üzerlerine dökülür ve dilimler dizilir. malzemeler bitinceye kadar bu işlem sürdürülür. Son sıra, ekmekli karışımla tamamlanır. Hazırlanan malzeme 180 derece ısıtılmış fırında 40-45 dakika kadar pişirilir. Piştikten sonra üzerinde erik tatlısı gezdirilip 2 dakika sıcak fırında tutulur. Kalan tatlı ise, servis yapılırken soğuk kek dilimleri eşliğinde kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:88424 • adı:ERİKLİ VE TARÇINLI EKMEK TURTASI • gönderen:sağnak • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:31