PEYNİRLİ TURTA

Tuğrul Şavkar

140 gr. tart hamuru
30 gr. kuru üzüm
1 adet yumurta sarısı
Peynirli turtanın hamuru için:
20 gr. tereyağı (1 tepeleme çorba kş.)
50 gr. tozşeker
200 ml. süt
5 adet yaprak jelatin
250 gr. yumuşak, yağlı beyazpeynir (ezilmiş)
3 adet yumurta akı (hafifçe çırpılmış)

Fırınınızı 200°C'ye getirip ısıtın. Temel Tarifler'de anlatılan biçimde hazırladığınız tart hamurunu 2 mm. kalınlığında pasta çemberinden biraz daha büyük çapta açın. Tepsinizin üzerine bir fırın kâğıdı serin. Hamuru yayıp, çemberi üzerine oturtarak hamuru çember büyüklüğünde kesin. Kabarmaması için hamurun üzerinde çatalla düzenli aralıklarla izler bırakın. Fırına sürerek hafifçe sararıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp çemberi alın.
Turtanın hamurunu hazırlamak için jelatini buzlu suda gevşemeye bırakın. Gevşeyen jelatini sudan süzdürerek alın. Yarıya kadar kaynar su dolu bir tencereyi kısık ateşe oturtun. Üzerine başka bir kap içersinde jelatini yerleştirerek suyun buharında eritin. Bir kapta yağı, şekeri, sütü, ezilmiş beyazpeyniri ve yumurta akını çırparak karıştırın. Erimiş jelatini de ekleyerek hamura yedirin.
Fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Tepsinizin üzerine bir fırın kâğıdı serin. Çemberi fırın kâğıdının üzerine oturtun. Kuru üzümleri çemberin dibine serpiştirin. Tart hamurunu üzümlerin üzerine yerleştirin. Akışkan olan peynirli turta hamurunu tart hamurunun üzerine dökerek bir spatula ile yüzeyini düzleyin. Çırpılmış yumurta sarısını turtanın üzerine bir fırça ile sürerek fırında yaklaşık 15 dakika üzeri kızarıp kahverengileşinceye kadar pişirin. Fırından alıp, çemberinin içinde soğumaya bırakın. Soğuyunca çemberi çıkararak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:74631 • adı:Peynirli Turta • gönderen:Ceren • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:42