HURMALI TURTA

MALZEMELER 4 Kişilik
100 gr hurma
250 gr dondurulmuş tart (yada milföy) hamuru
1 çorbakaşığı mısır nişastası
50 gram şekerkamışı
3 yumurta
1 /4 litre süt
1 limon
100 gr ceviz
1 adet muz

HAZIRLANIŞI
Oda sıcaklığında ılınmış tart hamurunu yayın. Çapı 22-24 cm olan bir kalıba yerkeştirin. Dibine bir çatalla delikler açtıktan sonra folyo serin. Üstüne fırında kabarmaması için biraz kuru fasulye koyun. Önceden 180 derecede ısıttığınız fırında 20 dakika kadar pişirin.
Şekeri mısır nişastasıyla karıştırıp 3 yumurta sarısını ve 1 yumurta akını ilave edip çırpmaya devam edin. Sütü katın, karıştırıp kısık ateşte on dakika pişirin.
Muzu soyup bir kaba koyun. Limon suyunu katıp krema kıvamına gelinceye kadar bir çatalla ezin. Cevizleri ve çekirdeklerini ayıkladığınız hurmaları iri iri içine doğrayın. Ezilmiş muz ile kuru meyveyi kremaya karıştırın, karişımı hamurun üzerine yayın.
Kalan yumurtaların akını kar haline gelinceye kadar çırpın ve bunu turtanın yüzeyine bir spatülayla düzgünce sürün. Tatlıyı fırına verip tart hamuru altın sarısı bir renk alıncaya kadar bırakın. Soğuttuktan sonra servis yapabilirsiniz.

ML® Hurmalı Muska için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2247 • adı:HURMALI TURTA • gönderen:nurnur • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:55