KAYISILI TURTA

Kullanılacak malzeme:
4,5 kahve fincanı un
2 kahve fincanı tozşeker
75 gr tereyağı
1 kavanoz kayısı marmelatı
1 yumurta
1 limon
1 fincan süt
1 tutam tuz.

Yapılışı:
Kenarları çok alçak, açılır kapanır bur turta kalıbı 20 gr tereyağıyla yağlanıp unlanır. Kalan un hamur mermerinin üzerine dökülür. Unun orta yeri çukurlaştırıhr ve buraya yumurtanın sarısı, şeker, yarım limonun rendelenmiş kabuğu, küçük parçalara bölünmüş kalan tereyağı, 1 tutam tuz ve süt konur. Karışım birbirine yedirilinceye kadar yoğurulur. Sonra hamur yuvarlanarak top durumuna getirilir ve yağlı kâğıda sarılıp buzdolabına kaldırılır. Buzdolabında en azından 1 saat kadar dinlendirilir. Diğer tarafta kayısı marmelatı bir tencereye boşaltılır tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılır. Sonra tencere hafif ateşin üzerine oturtulur ve karıştırmaya devam edilir. Marmelat akıcı bir sıvı durumuna gelince ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Buzdolabında dinlendirilmekte olan hamur çıkarılır. Bir oklavayla 0,5 cm kalınlığında olacak biçimde açılır (açma sırasında hamuru unlamak gerekiyorsa oklavaya dolamadan önce arada sırada elinizle biraz un serpin). Açılan hamur yağa ve una bulanmış kalıbın dibine yayılır. Turtanın kenarlarından sarkan hamurlar makas veya bıçak yardımıyla kesilir. Sonra bu hamur parçaları birleştirilip yeniden yoğurulur ve merdaneyle 0,5 cm kalınlığında açılır. Bisküvi kalıplan kullanılarak açılan bu hamurdan çeşitli süsler çıkarılır. Soğumuş marmelat hamurla kaplı olan kalıbın içine dökülür ve spatulayla düzeltilir. Sonra süslü kesilmiş hamur parçaları marmelatın üstüne dizilir. Kalıp 170°C'deki fırına sürülür ve 40 dakika pişirilir. Turta piştikten sonra kalıp fırından çıkarılır, kenarları açılır. İki spatu-layla turta kalıptan alınarak servis tabağına yerleştirilir ve soğumaya bırakılır. İyice soğuduktan sonra servis yapılır.

Not: İsteğe göre kayısı marmelatı yerine kayısı da kullanılabilir. Sekiz tane taze kayısı ortalarından bölünür, çekirdekleri çıkarılır ve bir tencereye dizilir. Kayısıların üstünü örtünceye kadar, eşit miktarda olmak üzere su dökülür, 4 kaşık tozşeker ve bir tutam rendelenmiş limon kabuğu eklendikten sonra tencere kuvvetli ateşe oturtulur, kaynamaya bırakılır. Kayısılar yarı pişmiş duruma gelince ateşten indirilir. İyice süzdükten sonra hamurla kaplı kalıbın dibine yan yana dizilir. Bisküvi hamurlan kayısıların üzerlerine oturtularak kızgın fırına sürülür ve pişirilir. Turta, piştikten sonra soğuk olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10784 • adı:Kayısılı Turta • gönderen:Günseli • indirme tarihi:10.05.2024 - 20:38