



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON PELTELİ VE MEYVELİ TURTA

<https://yemek.name>

Tabanı için:

50 gram tereyağı

150 gram un

2 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 tutam tuz

½ paket vanilya

3 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı sıcak su

Pastacı kreması için:

1 su bardağı süt

¼ su bardağı tozşeker

2 yemek kaşığı nişasta

2 adet yumurta

Vanilya

80 gram tereyağı (oda ısısında)

Limonlu pelte için:

1/2 adet limon

2,5 yemek kaşığı tozşeker

1 yemek kaşığı nişasta

1 su bardağından biraz az su

Yağı oda ısısında yumuşatın.

Un, kabartma tozu, vanilya ve tuzu geniş bir kaba eleyip iyice harmanlayın.

Ayrı bir kaptaki şeker, yumurta ve sıcak suyu ilave edip çirpin.

Margarin ve unlu karışımı ekleyip çırpmaya devam edin.

Turta hamurunu yağlanmış tart kalıbına dökün.

Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.

Turtayı kalıptan çıkarın soğumaya alın. Bu sırada kremayı hazırlayın.

Sütün yarısını ve şekeri birlikte bir tencereye koyun.

Orta ateşte şeker eriyip kaynamaya yüz tutana kadar ısıtın.

Kalan sütü nişasta ile pürüzsüz bir karışım olana kadar karıştırın.

Yumurtaları da ekleyip çirpin.

Sıcak sütlü karışımı yavaş yavaş, sürekli çırparak bu karışıma ekleyin.

Tekrar ateş üzerine alın ve muhallebi kıvamı alana kadar karıştırarak pişirin.

Ocağı kapatıp vanilyayı ekleyin.

Tereyağını birkaç seferde 15 çırparak karışıma yedirin. Yine çırparak soğutun.

Pelteryi hazırlamak için limonun kabuğunu rendeleyip, suyunu sıkın.

Limon suyunu bir sahana alın, üzerine şeker, nişasta ve suyu ekleyin.

Kısık ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamı alana kadar pişirin.

Ocağı kapadıktan sonra limon kabuklarını da katın.

Tartın üzerine kremayı serin.

Meyveleri dilediğiniz gibi dizin ve üzerine limonlu pelteryi yayın.

Buzdolabında servis edileceği zamana kadar bekletin.

Not: Kremayı kullanmadan önce bir miktar çırpılmış süt kreması ile karıştırırsanız daha yumuşak ve hoş kıvamlı olacaktır.



© lezzetler.com tarif no:129891 • adı:Limon Pelteli ve Meyveli Turta • gönderen:gülüş • indirme tarihi:24.09.2024 - 18:51