ŞEFTALİLİ KAFESLİ TURTA

Oktay Usta

4 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
1 Adet yumurta
1 Adet üzeri için yumurta sarısı
1 Su Bardağı İç harcı için toz şeker
2 Yemek Kaşığı toz fındık
3 Yemek Kaşığı pudra şekeri
3 Su Bardağı un
1 Çay Kaşığı kabartma tozu
1 Kg. İç harcı için şeftali
3 Yemek Kaşığı İç harcı için file badem
1 Yemek Kaşığı yoğurt

Karıştırma kabına 3 su bardağı unu alın.Unun ortasına 1 adet yumurta kırın.Yumurtanın üzerine 1 çorba kaşığı yoğurt ilave edin. Üzerine 4 çorba kaşığı margarini ilave edin. İlk önce sıvıları karıştırın.Unun üzerine 1 çay kaşığı kabartma tozu,3 çorba kaşığı pudra şekeri ilave edin. Unu da karıştırarak hamuru yoğurun.Üzerine 2 çorba kaşığı toz fındık ilave edin ve turta hamurunu yoğurun. Turta hamurundan bir parça ayırın.Diğer kalan turta hamurunu merdane ile açın ve turta kalıbına turta hamrunu yerleştirin. Turtanın iç harcı için 1 kg.şeftalinin kabuklarını soyun. Şeftalileri küp olarak kesin. Tavaya şeftalileri alın.Üzerine 1 su bardağı toz şeker ilave edip şeftali suyunu çekene kadar soteleyin. Turta hamurunun üzerine şeftalili iç harcı ilave edin ve üzerine file fındık ilave edin. Bir parça kalan turta hamrunu 14 adet uzun ve ince hamru olarak şekil verin ve şeftalili iç harcın üzerine kafes şekli verin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dercelik fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:81714 • adı:Şeftalili Kafesli Turta • gönderen:xayale • indirme tarihi:02.05.2024 - 00:36