



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ŞEFTALİLİ TURTA

Hamuru için:

6 yumurta

3 kahve fincanı tozşeker

3 kahve fincanı un

50 gr tereyağı

Turtayı süslemek için:

250 gr kayısı marmelatı

1 kahve fincanı tozşeker

1 kahve fincanı pudraşeker

75 gr tereyağı

Ortadan ikiye ayrılmış 10 şeftali şekerlemesi veya kompostosu

15 kiraz şekerlemesi

Orta boy bir turta kalıbı iyice yağlandıktan sonra içine un serpilerek, her tarafına iyice yayılması sağlanır. Porselen bir kâsenin içinde yumurtaların sarıları şekerle birlikte iyice çırpılır. Sonra kâse orta ısıllı bir ateşe oturtulmuş ve içinde kaynar su bulunan bir tepsinin içine yerleştirilir. Karışım ılıyıp köpürüncüye kadar ara vermeden telle çırpılır. Sonra kâse tepside çıkarılır. Topaklanmasını önlemek için un bir eleğe konarak veya serpilerek azar azar kâsenin içine dökülür ve tahta kaşıkla karıştırılarak yoğurulur. Diğer tarafta yağ eriyecek kadar ısıtılır ve azar azar, yoğurulmakta olan karışıma katılır. Hamur iyice yoğurulduktan sonra önceden hazırlanmış turta kalıbına boşaltılır ve 180° C'deki kızgın fırına sürülüp 35 dakika kadar pişirilir (turtanın piştiğini anlamak için bir kibrit çöpü veya kürdan hamura batırılır, çöp hamurlu olarak çıkarsa turta daha pişmemiştir, kuru ise pişmiş demektir). Kayısı marmelatı tel süzgece boşaltılır ve süzgeç bir tencerenin üzerine oturtulur. Tahta kaşıkla marmelat ezilerek tencerenin içine süzülür (süzgeçten geçirince marmelatı liflerinden ayırmış olursunuz). Marmelat süzöldükten sonra içine tozşeker katılarak tencere hafif ateşe oturtulur ve tahta kaşıkla karıştırılarak şeker eritilir. 5 dakika sonra tencere ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Konserve şeftali kompostosu kullanılacaksa şeftaliler kutudan çıkarılıp süzölmeleri için tel süzgece konur. Turta hamuru pişince fırından çıkarılıp kalın tel ızgaranın üstüne baş aşağı edilir. Böylece altından da hava alan turta soğuması için bir kenara bırakılır. Turta soğuduktan sonra keskin bir bıçakla yanlamasına ortadan iki eşit parçaya bölünür. Hamurun kesilen alt bölümü ıslatılır. Soğumuş kayısı marmelatı bu alt bölümün üzerine dökülür ve spatulayla bütün yüzeyine yayılır. Sonra turtanın üst bölümü bu marmelatın üstüne oturtulur ve iki spatula yardımıyla turta bir servis tabağına yerleştirilir. 6 tane yarım şeftali çukur kısımları üste gelecek şekilde yan yana daire biçiminde turtanın üzerine dizilir. Diğer yarım şeftalilerden biri çukur kısmı alta gelecek biçimde dairenin ortasına konur. Kalan üç şeftali de yarım ay biçiminde dilimlenir, bunlarla turtanın boş kalan yerleri süslenir. Tereyağı pudraşekerle birlikte krema haline gelinceye kadar çırpılır ve krema torbasına konur. Sonra bu krema şeftalilerin içlerine sıkılarak turta süslenir. Kiraz şekerlemeleri kremaların üzerlerine serpiştirilir ve servis yapılıncaya kadar turta buzdolabında tutulur.

[ML® Şeftalili Tart için tıklayın](#)