AHUDUDULU TURTA

Kullanılacak malzeme: 1 su bardağı un, 150 gr badem içi, 3/5 su bardağı tozşeker, 100 gr tereyağı (veya margarin), 4 yumurta, 1 limon, 1 tutam tuz, yeteri kadar ahududu marmelatı.

Yapılışı: Badem içleri, kabuğunun yumuşaması için kaynar suya atılıp çıkarılır. Yumuşayan kabuklar soyulur ve bademler sıcak fırında rengi koyulaşmadan hafif kavrularak iyice kurutulur. Fırından alınıp havanda iyice dövülür veya makinede çekilir. Alçak kenarlı bir turta kalıbı yağlanıp unlanır. Kalan un elenerek mermerin üzerine dökülür. Ortası açılır ve içine küçük parçalara bölünmüş yağ, 3 yumurtanın sarısı, dövülmüş badem, rendelenmiş limon kabuğu, tozşeker, bir tutam tuz konur. Karışım yoğurularak, kulakmemesi yumuşaklığında hamur yapılır. Hamur yuvarlanır, yağlı kâğıda sarılır ve buzdolabına konur. Hamur buzdolabında 1 saat kadar dinlendirildikten sonra çıkarılır ve üçe bölünür. İki parça hafifçe una bulanmış mermerin üzerine konur ve kalıbın dibini ve yanlarını kaplayacak büyüklükte merdaneyle açılır. Açılan hamur kalıba yerleştirilir, üzerine biraz çırpılarak yumuşatılmış marmelat spatulayla yayılır. Ayrılan hamur parçası, merdaneyle 0,5 cm kalınlığında açılır ve birer parmak eninde kesilir. Bu hamur dilimleri kafes şeklinde marmelatın üzerine yerleştirilir. Kalıbın içine yerleştirilmiş olan hamur ile kafes dilimlerinin uçları yapıştırılır. Bir yumurta çırpılır ve fırçayla hamurun üzerine sürülür. Kalıp kızgın (200°C) fırına sürülür ve 40 dakika kadar pişirilir. Turta pişince, kalıp fırından çıkarılır, ince ağızlı bıçakla kenarları kalıptan ayrıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Turta iyice soğuduktan sonra, kalıp baş aşağı edilerek bir kaba alınır ve yeniden baş aşağı edilerek kafesli kısmı üste gelecek şekilde servis tabağına alınır. Bu güzel turta, çayla birlikte kahvaltıda veya çay saatlerinde ikram edilebileceği gibi, yemekten sonra da ikram edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:10791 • adı:Ahududulu Turta • gönderen:Günseli • indirme tarihi:21.05.2024 - 20:34