



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU TURTA

Hamur için:

2,5 su bardağı un

150 g tereyağı (soğuk ve küp küp kesilmiş)

1/2 su bardağı pudra şekeri

1 adet yumurta

1/4 çay bardağı soğuk su (gerekirse)

Dolgu için:

300-400 g taze ahududu (donmuş da kullanılabilir)

1/2 su bardağı toz şeker

1 yemek kaşığı mısır nişastası

1 yemek kaşığı limon suyu

Üzeri için:

Pudra şekeri (isteğe bağlı)

Bir karıştırma kabında un ve pudra şekerini karıştırın.

Soğuk tereyağını ekleyin ve parmak uçlarınızla una yedirerek kum gibi bir doku elde edin.

Yumurta ekleyin ve hamur toparlanmazsa azar azar soğuk su ekleyerek yoğurun.

Hamuru streç filme sararak buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Bir kaba ahududu, toz şeker, mısır nişastası ve limon suyunu koyup karıştırın.

Karışımı 10-15 dakika dinlenmeye bırakın ki ahududular sulansın.

Fırını 180°C'ye ısıtın.

Dinlenen hamurun 2/3'ünü merdane yardımıyla açarak tart kalıbına yerleştirin. Kenarlarını düzeltin.

Ahududulu karışımı hamurun üzerine eşit şekilde yayın.

Kalan hamuru açarak şeritler kesin ve dolgunun üzerine kafes şeklinde yerleştirin.

Turtayı önceden ısıtılmış 180°C fırında 35-40 dakika, üstü altın sarısı olana kadar pişirin.

Turta soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpebilirsiniz. Yanında bir top vanilyalı dondurmayla servis edebilirsiniz.

