



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALBANE TURTASI

- 1 ay Bardağı tozşeker
- 1 Su Bardađı un
- 6 Adet yumurta
- 5 orba Kaşığı un
- 1 Adet Sütü bonbon şeker
- 1 Su Bardağı tozşeker
- 8 orba Kaşığı Sana Margarin
- 2 Adet krema için: yumurtanın sarısı
- 1 Su Bardađı kaynar süt
- 1 Tutam tuz
- 100 gr sana margarin
- 1 Kahve Kaşığı vanilya
- 10 orba Kaşığı pudraşeker

Öncelikle yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Sarılarını aldığınız kaba tozşeker ve vanilyayı aktarın, 5 dakika çırpın. Unu ekleyin ve karıştırın. Yumurta aklarını ise bir tutam tuzla birlikte kar gibi olana dek çırpın. Daha sonra yumurta sarılarının içine katın ve tahta bir kaşıkla karıştırın. Eritilmiş ve soğutulmuş margarini ekleyip iyice karıştırın. İçi yağlanmış ve yağlı kağıtla kaplanmış orta büyüklükte yuvarlak bir kalıba boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35 dakika pişirin ve soğuması için bir kenara alın. Krema için yumurta sarılarını bir tencerede tozşeker ve vanilya ile birlikte iyice çırpın. Unu ilave edin ve karıştırın. Kaynar sütü ekleyin ve hızlı bir şekilde karıştırmaya devam edin. Sütü karışımın olduğu tencereyi ocağın üstüne alın ve harlı ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar tahta bir kaşıkla karıştırarak pişirin. Kremayı soğuması için bir tepsiye boşaltın. Oda sıcaklığındaki margarini iyice çırparak, yumuşatın. Kremadan 1 orba kaşığı alarak margarinin içine katıp, iyice yedirin. Tüm kremayı margarine katıp, malzemeler özleşene kadar karıştırın. Karışıma pudraşekerini ilave edin ve bir kenara alın. Soğuyan pandispanyayı enlemesine ortadan ikiye kesin. Birinci katın üzerine bir fırça yardımıyla süt sürün ve kremanın yarısını yayın. Dövülmüş bonbon şekerini serpiştirin. Diğer pandispanya katının iç kısmına da süt sürüp, kremalı katın üzerine kapatın. Kalan krema ile üzerini ve kenarlarını kaplayın. Dövülmüş bonbon şekerini ile süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "palet" tarafından gönderildi. 25.12.2017