



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARJANTİN TURTASI

Kullanılacak malzeme:

200 gram patates nişastası,  
200 gram toz şekeri,  
250 gram tereyağı,  
50 gram Pudra şekeri,  
200 gram badem içi,  
6 yumurta,  
1 limon,  
1 paket vanilya  
50 gram vişne

Yapımı: Turta kalıbını yağa bulayıp bir kenara bırakmalı. Büyük ve yayvan porselen kâsede yumurtaların sarılarıyla toz şekerini çırparak köpürtmeli. Şeker eriyip yumurtaların sarıları renklerini kaybederek köpürünce sadece sarısı rendelenmiş limon kabuğunu azar azar katarak bu karışıma yedirmeli. Çırpıma ara vermeden su rasiyle vanilya tozunu ve nişastayı azar azar katıp yedirmeli. Sonunda oda ısısında eritilmiş 150 gram tereyağını azar azar katıp bu karışıma yedirmeli. Beri yanda yumurtaların aklarını porselen bir kâsede kar köpüğü haline gelinceye kadar çırpmalı Sonra bundan kaşık kaşık almalı ve yavaş yavaş karıştırılmakta olan öbür kremaya katıp yedirmeli. Karışım birbirine iyice yedrilince bunu bir kenara bırakılmış olan kalıba boşaltıp bir spatulayla düzlemeli. Kalıbı 175 dereceye göre kızdırılmış bir fırına koyup turtayı 35 dakika kadar pişirmeli. Sokulacak kuru bir kibrit çöpünün kuru olarak çıkarılmasıyla piştiği anlaşılacak turtayı fırından alıp bir kenarda birkaç dakika dinletirdikten sonra servis tabağına başaşağı ederek aktarmalı. Badem içlerini kaynar suya sokup çıkardıktan ve böylece zar gibi ince kabuklarını ayıkladıktan sonra fırına koyup hafifçe kavurmalı. Kavrulmuş badem içlerinden bir kısmını döverek ufalamalı. Geri kalanını da tüm olarak bir kenara ayırmalı. Kalan tereyağıyla pudra şekerini tahta kaşıkla döverek krema haline getirmeli. Bu kremayla turtanın yüzünü ve kenarlarını sıvamalı. Kremanın üstüne dövülmüş badem içini serpiştirme!). Turtanın üzerini de küçük parçalara doğranmış incir ve vişne şekerlemeleriyle süslemeli. Şekerlemelerin aralarına da bir kenara ayrılmış tüm badem içlerini oturtmalı.

[ML® Rozaryo Böreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "ahmet yüzbaşıoğlu" tarafından gönderildi. 15.11.2016