



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ARMUTLU TURTA

Hamuru için: 1+1/5 su bardağı un, 1/4 su bardağı tozşeker, 150 gr tereyağı, 1 yumurta, 1 limon, 1 tutam tuz.  
Üzeri için: 6 büyük boy armut, 1/2 kg kokulu cins elma, 1/2 su bardağı tozşeker, 3 yaprak jelatin, 1 limon.

23 cm çapında kalıp yağlanıp, unlanır. Un elenir ve hamur yoğurma mermerine dökülür. Unun ortası havuz gibi açılır ve içine küçük küçük doğranmış tereyağı ile tozşeker, 1 tutam tuz, yumurtanın sarısı ve yarım limonun rendelenmiş kabuğu konur ve yoğrulur. Hamur iyice yoğurulduktan sonra nemli bir bezle üstü kapatılır ve serin bir yerde 2 saat kadar dinlendirilir. Üzerine konacak malzeme için armutların kabuğu soyulur ve özel aletle çekirdekleri ve çekirdek yatağı çıkarılıp içinde 2 limonun suyu ve soğuk su bulunan kaba atılır. 1 armut doğranmaz, bütün olarak bırakılır, 5 armut yuvarlak dilimler halinde doğranır. Armutlar ayıklanıp dilimlendikten sonra, limonlu sudan çıkarılır, suyu süzülür ve düz tabanlı bir tencereye yerleştirilir. Üzerine 1/4 su bardağı tozşeker serpilir, üzerine biraz su konur. Tencere ateşe oturtulur. Armutlar diriliğini kaybetmeden ateşten alınır ve kevgirle çıkarılıp soğumaya bırakılır. Elmaların kabuğu soyulup ince ince dilimlenir ve biraz su ve 1/5 su bardağı tozşekerle birlikte başka bir tencereye konur. Bir parça da limon kabuğu (yalnızca sarısı) ilave edilerek ateşe oturtulur. Sık sık karıştırılarak, koyu bir komposto kıvamı alıncaya kadar pişirilir. Ateşten indirilince limon kabuğu çıkarılır ve elmalar şurubuyla birlikte soğumaya bırakılır. Soğuk suda ıslatılmış jelatin yapraklarının iyice sıkılarak suları alınır. Jelatin yaprakları ufalanarak armutların piştiği şurubun içine atılır, ateşe oturtulur. Karıştırılarak oldukça koyu bir şurup kıvamını alıncaya kadar kaynatılır. Birkaç defa karıştırıldıktan sonra ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Dinlendirilmiş olan hamur merdaneyle kalıbın içini ve kenarlarını kaplayacak büyüklükte açılır ve daha önce yağlanıp unlanmış kalıba yerleştirilir. Hamurun kalıptan sarkan kısmı alınır, yeniden yoğrulur ve merdaneyle açılır. Tırtıllı kalıplar kullanarak açılan hamurun ortası tırtıllı bir şekilde çıkarılır. Hamurun çevresi de tırtıllı şekilde kesilir. Tepsideki hamurun içine önce, elmalı komposto boşaltılır ve spatulayla düzeltilir. Üzerine tam ortasına bütün olarak bırakılmış armut, bunun üzerine de ortası delik olan hamur yuvarlağı oturtulur. Armutun çevresine ve elmaların üzerine yuvarlak dilimlenmiş armutlar düzenli şekilde yerleştirilir. Tepsi 175°C ısıtılmış fırına sürülür ve tatlı iyice kızarıncaya kadar pişirilir. Turtanın üzeri iyice kızanıp hamur iyice pişince tepsi fırından alınır. Turta soğuyunca, tepsi baş aşağı edilerek turta çıkarılır ve süslenmiş kısmı üste gelecek şekilde servis tabağına alınır. Jelatinli ılık şurup da armutların üzerine gezdirilerek dökülür ve turta buzdolabına konur. Jelatin donunca, kesilerek servis yapılır.