ARMUTLU TURTA

2 su bardağı Bizim Mutfak bakliyatlı Kinoalı Mercimek çorba karışımı (un haline getirilecek)
130 gr tereyağı
Yarım su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı buzlu su
Yarım çay kaşığı tarçın
İçi İçin:
5 adet armut
1/2 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
2 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı iri çekilmiş fındık veya ceviz
Yarım paket vanilya
1 yemek kaşığı limon suyu
Kinoa Çorbası

Öncelikle Bizim Mutfak Bakliyat ununu hazırlamak için 2 paket Bakliyatlı çorba karışımını yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın ve 150 derece ısıtılmış fırında iyice kurutun. Soğuduktan sonra rondoda çekip un haline getirin ve tart yapımında kullanın.
Derin bir kabın içine bakliyat ununu, tarçını, kabartma tozunu, şekeri ve vanilyayı alıp iyice karıştırın. Ortasına minik küpler halinde kesilmiş soğuk tereyağını ve 2 yemek kaşığı soğuk suyu ekleyip iyice yoğurun. Streç folyoya sarıp buzdolabında 20 dakika süreyle dinlendirin.
Diğer tarafta armutların kabuklarını soyup dilimleyin. Üzerine kalan malzemeleri ekleyip iyice harmanlayın. Ardından harcın içinde bulunan dilimlenmiş armutları çıkarın.
Buzdolabındaki hamurun ¾' ünü tezgaha un serperek pay kalıbınızın büyüklüğüne göre açın. Yağladığınız dikdörtgen kalıba düzgünce yayın. Üzerine önce üzümlü harcı döküp yayın. Daha sonra armutları dizin.
Kalan hamuru yoğurup biraz yumuşattıktan sonra yaprak şeklindeki kurabiye kalıbıyla kesip turtanın üzerine yerleştirin. Önceden ısıttığınız 170 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar 45 dakika pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:164832 • adı:Armutlu Turta • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:33