



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI CEVİZLİ TURTA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 su bardağı un

0,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

125 g tereyağı (soğuk-küp şeklinde kesilmiş)

1 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu:

2 adet ayva (küp şeklinde doğranmış)

1 su bardağı su

1 çay bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı toz tarçın

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Unu derin bir kaba eleyin. Pudra şekerini ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine tereyağı, yumurta ve şekerli vanilini ilave edip iyice yoğurun. Streç filme sarın ve buzdolabında 1 saat bekletin.

Ayvaları bir tencereye alın, su ve toz şeker ilave edip orta ateşte arada karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp tarçın ve cevizi ekleyin, karıştırın ve soğumaya bırakın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Hamuru buzdolabından çıkarıp iki eşit parçaya bölün. Hamurun bir parçasını pişirme kağıdı üzerine alıp merdane ile 24 cm çapında açın. Açtığınız hamuru pişirme kağıdı ile birlikte fırın tepsisine alın.

2,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Hazırladığınız kremayı açtığınız hamurun ortasına yaymadan koyun. Üzerine soğuyan ayvalı karışımı yaymadan kubbe şeklinde yerleştirin.

Diğer hamuru pişirme kağıdı üzerine alıp merdane ile 22 cm çapında açın. Açtığınız hamurun üzerini 1 cm çapındaki kalıp ile aralıklı olarak keserek delikler oluşturun. Hamuru pişirme kağıdı ile birlikte alıp ters çevirerek ayvalı karışımın üzerine kapatın. Pişirme kağıdını hamurdan ayırın. Taban hamurun dışta kalan kısımlarını üstteki hamurun üzerine doğru katlayarak kapatın. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp 10 dakika sonra üzerine pudra şekeri serpin. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169598 • adı:Ayvalı Cevizli Turta • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 01:18