



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AYVALI TURTA

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

Kurabiye Hamuru İçin:

2,5 su bardağı un

1 su bardağı tereyağı (soğuk ve küp şeklinde kesilmiş)

1/2 su bardağı toz şeker

1 yumurta

Bir tutam tuz

Ayva Dolgusu İçin:

3 adet büyük ayva (soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve ince dilimlenmiş)

1/2 su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

1 yemek kaşığı limon suyu

Krema İçin:

1 su bardağı süt

1 su bardağı krema

2 yumurta sarısı

1/2 su bardağı toz şeker

3 yemek kaşığı un

1 tatlı kaşığı vanilin

Fırını 180°C derecede ısıtın.

Hamur için, un, tereyağı, toz şeker, yumurta ve tuzu birleştirip homojen bir hamur elde edene kadar karıştırın.

Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Ayva dilimleri için, ayvaları soyun, çekirdeklerini çıkarın ve ince dilimlere kesin. Dilimlenmiş ayvaları büyük bir kaba alın, toz şeker, tarçın ve limon suyu ekleyin. Karışımı karıştırın ve ayvaların şekerle karışmasına izin verin.

Hamuru buzdolabından çıkarın ve unlanmış bir yüzeyde açın. Tart kalıbına yerleştirin ve kenarları düzeltin.

Hamurun üzerine ayva dilimlerini düzenleyin.

Krema için, bir tencerede süt, krema, yumurta sarıları, toz şeker, un ve vanilini karıştırarak kısık ateşte pişirin.

Karışım koyu bir kıvam aldığı anda ocaktan alın.

Hazırlanan kremayı, ayva dilimlerinin üzerine dökün.

Turta, önceden ısıtılmış fırında üzeri iyice kızarana kadar yaklaşık 40-45 dakika pişirin.

Fırından çıkan turta soğuduktan sonra dilimleyip servis yapabilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:176095 • adı:Ayvalı Turta • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 09:59