AYVALI TURTA

Hamuru için:
1/2 kilo un
50 gram tozşeker
10 gram tuz
250 gram tereyağı
2 adet yumurta sarısı
1 kahve fincanı su
Üzeri için:
3 adet ayva
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı su
Kreması için:
5 adet yumurta sarısı
1/2 çay kasığı vanilya
125 gram tozşeker
30 gram nişasta
30 gram un
1/2 litre süt

Hamur malzemesini karıştırıp, iyice yoğurduktan sonra 10-15 dakika dinlendirelim.
Hamuru iyice yağladığımız tart kalıbına kenarlarını da kaplayacak şekilde yayalım.
Kabarmaması için birkaç yerinden çatalla deldiğimiz hamuru, fırında hafif renk alıncaya kadar pişirelim.
Yumurtayı, vanilyayı, tozşekeri, nişasta ve unu karıştırıp, ılık süte ilave ederek, çırpalım.
Orta ısılı ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirip, soğutalım.
Ayvaları soyup, elma dilimi gibi ince ince doğrayalım.
Üzerine 1 su bardağı tozşeker ve 1 su bardağı su ilave edip, kısık ateşte ayvalar yumuşayıncaya kadar pişirelim.
Tartı fırından çıkarıp, üzerine hazırladığımız kremayı bir parmak kalınlığında yayalım.
Ayvaların suyunu süzüp, kremanın üzerine dizelim.
Tekrar fırına verip, ayvalar kızarıncaya kadar pişirelim.
Fırından çıkınca soğutup, dilimleyerek servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:74474 • adı:Ayvalı Turta • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:21.05.2024 - 15:40