



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI TURTA

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 paket kakaolu kavrulmuş bisküvi
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1 çay bardağı eritilmiş tereyağı
- 600 gram balkabağı
- 3 tatlı kaşığı esmer şeker
- 200 mililitre krema
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 fiske tuz

Öncelikle balkabaklarını haşlayın. Daha sonra rondodan geçirerek püre haline getirin. Oda sıcaklığına geldiğinde şeker, krema, yumurta sarılarını ve tuzu ekleyin ve spatula ile karıştırın.

Kakaolu kare kavurulmuş bisküviyi robottan geçirin. Eritilmiş tereyağını, tarçın ve zencefili ekleyin, spatula ile karıştırın. Karışımı yağlı kağıt serdiğiniz kek kalıbına dökün ve hafifçe bastırarak düzleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin ve fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Taban soğuduktan sonra balkabağı püresini kakaolu karışımın üzerine dökün ve kalıbı hafifçe sallayarak her yerine eşit miktarda gelmesini sağlayın. Yine 180 derecede 30 dakika pişirin. Sonrasında 1-2 saat buzdolabında bekletip üzerine kavurulmuş fındık kırıkları serpererek servis edebilirsiniz.

