



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI TURTA

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

Hamur için:

1 + 1/4 su bardağı un
1 yemek kaşığı toz şeker
15 gram tereyağı (soğuk, küp küp doğranmış)
1/4 çay kaşığı tuz
1/4 su bardağı buzlu su

İç harç için:

2 su bardağı püre haline getirilmiş bal kabağı (haşlanmış ya da fırınlanmış)
3/4 su bardağı esmer şeker
1 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı toz zencefil
1/4 çay kaşığı muskat rendesi
1/4 çay kaşığı toz karanfil
1/2 çay kaşığı tuz
2 büyük yumurta
1 su bardağı krema
1/2 su bardağı süt

Geniş bir kaptan un, toz şeker ve tuzu karıştırın. Soğuk tereyağını ekleyin ve parmak uçlarınızla tereyağını una yedirin. Hamurda küçük tereyağı parçaları kalana kadar karıştırın.

Buzlu suyu yavaş yavaş ekleyin ve hamuru toparlayın. Hamur toparlanınca disk haline getirin, streç filme sarıp buzdolabında en az 1 saat dinlendirin.

Dinlendikten sonra hamuru unlanmış bir zeminde açın. Tart kalıbına yerleştirip kenarlarını düzeltin. Çatal ile tabanına delikler açın ve buzdolabında 10-15 dakika daha dinlendirin.

Haşlanmış ya da fırınlanmış bal kabaklarını püre haline getirin.

Bir kaptan esmer şeker, tarçın, zencefil, muskat, karanfil ve tuzu karıştırın.

Ayrı bir kaptan yumurtaları çırpın, kremayı ve sütü ekleyip iyice karıştırın.

Kabak püresini, baharatlı şeker karışımını ve yumurtalı kremayı birleştirin, pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında tart hamurunu 10 dakika kadar ön pişirme yapın.

Ön pişirme sonrası hazırladığınız balkabaklı harcı tart hamurunun içine dökün.

Turtayı 180°C fırında yaklaşık 45-50 dakika pişirin. Turta piştiğinde ortası hafifçe sallanabilir, bu normaldir.

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Oda sıcaklığına gelince dilimleyip, üzerine krema veya bir top vanilyalı dondurma ile servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:180323 • adi:Balkabaklı Turta • gönderen:dolu • indirme tarihi:05.04.2025 - 16:24