



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI TURTA

Turta Tabanı İçin:

2 su bardağı un

150 g soğuk tereyağı (küçük küpler halinde kesilmiş)

1 yemek kaşığı toz şeker

1/2 çay kaşığı tuz

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı soğuk su

Balkabaklı Harç İçin:

500 g balkabağı püresi (haşlanıp ezilmiş)

3/4 su bardağı toz şeker (veya esmer şeker)

2 adet yumurta

1/2 su bardağı süt veya krema

1 çay kaşığı tarçın

1/2 çay kaşığı zencefil

1/4 çay kaşığı muskat rendesi

1 paket vanilin

Unu, şekerini ve tuzu bir kaba eleyin.

Soğuk tereyağını ekleyip parmak uçlarıyla ufalayarak kum kıvamına getirin.

Yumurtayı ekleyip karıştırın. Hamur toparlanmazsa 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyin.

Hamuru streç filme sarıp buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin.

Dinlenen hamuru unlanmış tezgahta açın ve tart kalıbına yerleştirin.

Çatalla birkaç delik açıp 180°C'de 10 dakika ön pişirme yapın.

Haşlanmış balkabağını püre haline getirin.

Şeker, yumurtalar, süt veya krema, baharatlar ve vanilini ekleyip pürüzsüz olana kadar çırpın.

Balkabaklı harcı ön pişmiş tabanın üzerine dökün.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında 35-40 dakika pişirin.

Oda sıcaklığına gelince en az 2 saat buzdolabında dinlendirin. Ardından servis edebilirsiniz.

