



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI VE CEVİZLİ TURTA (İSVİÇRE)

Kek:

240 gr (2 su bardağı) un

kahve kaşığının ucuyla tuz

120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı

2 çorba kaşığı toz şeker

1 iri yumurta

2-3 çorba kaşığı soğuk su

İçi için:

250 gr koyu krema

300 gr (1+1/2 su bardağı) toz şeker

1/2 su bardağı su

3 çorba kaşığı süzme bal

400 gr ceviz (kabaca kıyılmış)

Üstü için:

1 yumurta (1+1/2 çorba kaşığı sütle çırpılmış).

Un ile tuzu büyük bir çukur kaba eleyiniz; tereyağı küçük parçalar halinde kesilmiş olarak ekleyiniz. Karışımı, parmaklarınızın ucuyla, ekmek içi kıvamına gelene kadar yoğurarak tereyağını una yediriniz ve şekeri ekleyiniz. Küçük bir kâsede 1 yumurtayı 2 çorba kaşığı su ile çırpıttıktan sonra, un-tereyağı karışımının içine dökünüz. (Tok bir hamur elde etmek için, gerekirse biraz daha su katınız.) Hamuru hafifçe yoğurup topak haline getiriniz ve yağlı bir kâğıda sararak 15 dakika buzdolabında bekletiniz.

Fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180° C) ısıtınız.

Hamuru buzdolabından çıkarıp bir bıçakla 1/3'ini kesiniz; kestiğiniz parçayı buzdolabına yerleştiriniz. Hamurun kalan 2/3' sini hafif unlanmış bir tahta zeminde 3 mm kalınlığında açıp, oklava yardımıyla kaldırmak ve 20 sm çapında yuvarlak bir kalıba yerleştiriniz. Hamuru kalıpta gevşetip, kenarlarını bıçakla çentikler yaparak süsleyiniz. Kalıbı buzdolabına koyup turtanın içini hazırlayınız.

Küçük bir sos tavaasında kremayı bir taşım kaynattıktan sonra ateşten alınız. Başka bir küçük sos tavaasında şekeri hafif ateşte, 1/2 su bardağı su ile tahta bir kaşıkla karıştırarak eritip şurup haline getiriniz. Ateşin sıcaklığını yükseltip şurubu soluk altın rengi alana kadar kaynatınız; ateşten alıp karıştırarak sıcak kremanın içine boşaltınız. Karışım pürüzsüz bir hale geldiğinde bal ve cevizleri ekleyiniz.

Buzdolabındaki pasta kalıbını çıkarınız. Hazırladığınız karışımı pasta kalıbındaki hamurun üstüne döküp, bıçakla üstünü düzeltiniz.

Bir pasta fırçasıyla pastanın kenarına 1,5 çorba kaşığı sütle çırpılmış yumurtadan sürünüz.

Hafifçe unlanmış bir tahta zeminde, hamurum buzdolabındaki öteki 1/3'lik parçasını 3 mm kalınlığında açınız; oklava yardımıyla kaldırarak kalıptaki pastanın üstüne yayınız. Üstünü bıçakla süsleyip kenarlarını bir çatalla bastırarak yapıştırınız. En üstteki hamura da yumurta-süt karışımından fırça ile sürünüz.

Turtayı 40-45 dakika fırında pişiriniz, fırından çıkarıp, iyice soğuduktan sonra kalıptan alarak servis ediniz.

Not: Ballı ve cevizli turta, bir İsviçre tatlısıdır. Çayın yanında yada yemekten sonra, üstüne krema konup tatlı olarak servis edilebilir.