



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTEKİZ BELEM TURTASI

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

1 paket milföy hamuru (10 adet dikdörtgen)
500 gram toz şeker
2 su bardağı su
1 adet portakal kabuğu
1 adet limon kabuğu
1 adet çubuk tarçın
500 mililitre süt
3 yemek kaşığı un
7 adet yumurta sarısı
Üzeri için:
1 yemek kaşığı toz tarçın

Öncelikle turtanın şerbetini hazırlayın. Bunun için; şeker, suyu tencereye alıp eritin. Ardından limon ve portakal kabuklarını rendeleyerek şerbete ekleyin ve kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra koyulaşana kadar karışın ve ocağın altını kapatın. Muhallebisi için; un ve sütü muhallebi kıvamına gelene kadar çırparak pişirin. Muhallebi piştikten sonra şerbeti azar azar ekleyerek bir yandan çırpmaya devam edin. Şerbetli muhallebiyi ılıttıktan sonra yumurta sarılarını ilave edip hızlıca çırpın. Karışımı süzerek pürüzsüz bir kıvam elde edin. Milföy hamurları yumuşayınca üst üste koyup merdaneyle açın ve tek bir büyük dikdörtgen elde edin. Dikdörtgenin uzun kenarından başlayarak sıkı şekilde hamuru rulo haline getirin ve 2 cm kalınlığında yaklaşık 20 parça kesin. Metal muffin kalıbını tereyağı ile yağlayın hamurları içerisine ortasında kenarlara doğru bastırarak yerleştirin. Hamurların ortalarına fazla boşluk kalmayacak şekilde yumurtalı kremadan doldurun ve 250 derecelik fırında 15 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra ilk sıcaklığı çıkınca üzerlerine tarçın serpiştirerek servis edin.

Not: Portekiz'in geleneksel tatlısı belem turtası ya da orijinal adıyla Pastel de nata, yumurtalı ve muhallebili, portakal soslu bir tarttır. Farklı bir pişirme tekniği olan Portekiz belem turtası, Hong Kong, Tayvan ve Çin gibi Uzakdoğu kültüründe de tüketiliyor.



