



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

CENNET TURTASI

Kullanılacak malzeme:

- 1+1/5 su bardağı patates nişastası
- 1+1/5 su bardağı tozşeker
- 200 gr tereyağı (veya margarin)
- 6 yumurta
- 1/2 paket kabartma tozu
- 1 kahve fincanı pudraşeker
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 çorba kaşığı un
- 100 gr vişne ve incir şekerlemesi

Yapılışı:

23 cm çapındaki bir fırın tepsisi, 1 çorba kaşığı tereyağıyla iyice yağlanır. Sonra bu yağın üzerine un serpilir. Bu şekilde yağlanmış ve unlanmış tepsi bir kenara konur. Vişne ve incir şekerlemeleri küçük küçük doğranır. Yumurtalar büyük porselen bir kâseye kırılır. Tozşeker de katıldıktan sonra iyice çırpılarak şeker eritilir ve karışım köpük haline getirilir. Diğer tarafta kalan tereyağı ufak ufak bölünüp bir başka porselen kâseye konur. Tahta kaşıkla iyice ezilerek karıştırılan yağ, yumuşatılarak krema haline getirilir. Şekerli yumurtadan oluşan karışım köpük haline gelince çırpıya ara vermeden yumuşatılmış olan yağ yavaş yavaş katılıp iyice yedirilir. Sonra buna azar azar içine kabartma tozu konmuş nişasta serpilir ve karışım iyice karıştırılarak sulucu bir hamur elde edilir. Hamurun yarısı fırın tepsisine konur. Ufak ufak doğranmış şekerlemeler serpiştirildikten sonra hamurun ikinci yansı konur. Tepsi kızgın fırına sürülerek hamur 45 dakika kadar pişirilir. Bu sürenin sonunda tepsideki turtaya bir kibrit çöpü batılır. Çöp kuru çıkarsa turta pişmiş demektir. Kibrit çöpü nemli veya hamurlu olarak çıkarsa turta bir süre daha fırında tutulur. Tepsi fırından çıkarıldıktan sonra 5 dakika kadar bir kenarda bırakılır. Sonra tepsi baş aşağı edilerek bir bezin veya ızgaranın üzerine aktarılır. Turta iyice soğuyunca servis tabağına konur. Üzerine vanilya ile karıştırılmış pudraşeker serpildikten sonra turta dilimlenir ve servis yapılır. İstenirse turta iyice piştikten ve soğuduktan sonra yanlamasına 2 veya 3 dilime bölünür. Alt dilimin üzerine biraz su gezdirilir, sonra üzerine 1 parmak kalınlığında krema sürülür. Bunun üzerine orta dilim oturtulur. Bunun da üzerine biraz su gezdirilir. Kakaoyla karıştırılmış krema bir tabaka halinde sürülür. Turtanın 3. dilimi yani üstü konduktan sonra eldeki kremayla süslenir ve turta bir süre buzdolabında tutulur. Sonra servis yapılır.

Not: Turtanın üzerine yapılan kremalı süslerin yanına ufak ufak doğranmış vişne ve incir şekerlemeleri de konabilir.

[ML® Cennet Köşkü için tıklayın](#)