



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ AYVALI TURTA

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

Dolgu:

2 adet ayva (orta boy)

1 çay bardağı toz şeker

1 çay kaşığı toz tarçın

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Hamur:

200 g yumuşak margarin

1 çay bardağı toz şeker

2 yumurta sarısı

0,5 çay bardağı su

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

3 - 3,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Ayvaların kabuklarını soyup rendeleyin. Rendelenmiş ayva ve toz şekeri tencereye alıp orta ateşte arada karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp tarçın ve cevizi ekleyin, karıştırın ve soğumaya bırakın. Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Margarin, toz şeker, yumurta sarıları, su ve şekerli vanilini derin bir kaba alın. Üzerine un ile hamur kabartma tozunu eleyerek ilave edin ve iyice yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya bölün. Bir parçasını kalıbın tabanına yayın.

Üzerine, kenarlardan 1 cm boşluk bırakarak ayvalı karışımı döküp yayın. İkinci hamuru pişirme kağıdı üzerine alıp eliniz ile 26 cm çapında yayın. Pişirme kağıdı üstte kalacak şekilde ayvalı karışımın üzerine kapatın.

Hamurun üzerindeki kağıdı çıkartın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkartıp 10 dakika sonra üzerine pudra şekeri serpin. Soğutup dilimleyerek servis yapın.



