



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHİA KARAMELLİ VE CEVİZLİ TURTA

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

210 g Pekan cevizi
1 çay kaşığı çiğ kakao tozu
40 g eritilmiş tuzsuz tereyağı
20 g buğday kepeği
Chia karamelli için:
1 yemek kaşığı beyaz chia tohumu
125 ml su
35 g kuru üzüm
6 adet çekirdeği çıkarılmış taze hurma
1 çay kaşığı vanilya çubuğu içi
1/4 çay kaşığı karışık baharat
60 g Pekan cevizi
Üzeri için:
30 g kırılmış Pekan cevizi
30 g ceviz içi
Akçaağaç şurubu

Pekan cevizlerini, kakao tozunu, tereyağını ve buğday kepeğini mutfak robotunda iyice parçalanana kadar çekin. 6[?]lı un kalıplarınızı biraz yağlayıp her birine 2 adet çizgi şeklinde kestiğiniz pişirme kağıdından koyun. Karışımı kalıplara koyup bir kaşık yardımıyla yanlara ve alta doğru sıkıca bastırın. 20 dakika buzdolabında bekletin. Chia tohumlarını ve suyu bir kaseye koyup tohumların şişmesi için 10 dakika bekleyin. Daha sonra şişen chia tohumlarını kuru üzüm, hurma, vanilya ve karışık baharat ile birlikte mutfak robotunda pürüzsüz bir kıvam olana kadar çekin. Cevizi de ekleyip 1 dakika daha çekin. Bir kaşık yardımıyla karışımı her bir mu?n kalıbının üstüne koyun ve düzleştirin. İri kırılmış cevizleri üstlerine koyun ve 30 dakika buzdolabında bekletin. Kalıplardan çıkarın ve üzerlerine akçaağaç şurubu gezdirin.

