ÇİLEKLİ TURTA

Malzeme:
175 gram Bizim Mutfak Un
40 gram Bizim Mutfak Pudra Şekeri
90 gram Bizim Mutfak Margarin
2 yumurtanın sarısı
Üzeri için :
1 kg çilek
krema için :
500 ml süt
2 çay bardağı toz şeker
2 çay bardağı Bizim Mutfak Un
2 yumurtanın sarısı
1 adet yumurta
1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
50 gram Bizim Mutfak Teremyağ

Krema için yapışmaz yüzeyli bir tencerede süt ve tozşekeri kısık ateşte ılıtın. Derin bir kapta yumurta, un ve vanilyayı mikserle çırpın. Ilınmış sütten bir çay bardağı kadar alıp çırptığınız malzemeye katarak tekrar çırpın. Bu karışımı tel süzgeçten geçirerek ve tahta kaşıkla devamlı karıştırarak teflon tenceredeki süte ekleyin. Koyu kıvama gelene kadar tahta kaşıkla karıştırma işlemine devam edin. Ocağın altını kapatın ve Teremyağ ilave edin. Yağ eriyene kadar tahta kaşıkla karıştırın. Tart hamuru için oda sıcaklığındaki Teremyağ'ı derin bir kabın içinde elle yoğurun. Un ve pudraşekerini ekleyip yoğurmaya devam edin. Yumurta sarılarını ayrı bir kapta çırpın. Çırpılmış yumurta sarılarını da karışıma ekleyip yoğurun. Ele yapışmayan bir hamur elde edin. Hazırladığınız tart hamurunu yağlanmış yuvarlak (çapı en fazla 25 cm) tart kabının içine düzgün bir şekilde elinizle bastırarak yayın. Hamurun üzerini eşit aralıklarla çatalla delin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 20 dakika kadar pişirin. Ters çevirerek servis tabağına alın. Sıcak kremayı fırından çıkardığınız tart hamurunun üzerine yayın. Çileklerle süsleyip buzdolabında en az bir saat beklettikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50020 • adı:Çilekli Turta • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:22.04.2025 - 11:15