



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONMUŞ MEYVELİ TURTA

Hamuru:

250 gram un

250 gram margarin

1 tatlı kaşığı tuz

125 gram su

Krema için:

250 gram süt

80 gram şeker

40 gram un

2 adet yumurta sarısı

125 gram tereyağı

25 gram çikolata

10 gram kakao

150 gram krem şanti

75 gram pudra şekeri

1 kahve kaşığı vanilya

300 gram krem şanti

İç ve üstüne:

200 gram donmuş meyva

3 çorba kaşığı pudra şekeri

Kreması için, bir tencereye 2 yumurta sarısı, 80 gram toz şeker ile 1 kahve kaşığı da vanilya koyarak telle üç beş defa çalkalayın. Sonra bunlara kakao ile un da ilave ederek tekrar karıştırın. Birbiriyle hallettikten sonra azar azar olmak üzere kaynar süt ve eritilmiş çikolatayı da karıştırarak katın. Sonra tencereyi kuvvetli ateşe oturarak krema muhallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar 5 dakika telle dövercesine karıştırarak pişirin.

Tencereyi ateşten alarak kremayı yayvan bir tepsiye dökerek soğumaya bırakın. Krema soğurken diğer taraftan da bir kaba yumuşatılmış margarinini koyarak yağ köpürük iyice beyazlaşınca bu yağ her seferinde bir çorba kaşığı aşmamak üzere pastacı kremasından katın. Bir taraftan da telle hızlıca karıştırın. Bütün kremayı azar azar tereyağına yedirin. Sonra bu kremaya elenmiş 75 gram pudra şekeri ve sıkı dövülmüş krem şantiyi katarak kremaya yedirin.

Hamuru için hamur tahtasına unu eledikten sonra ortasını havuz gibi açın. Buraya iyice yumuşatılmış margarinini tuzu ve azar azar olmak üzere suyu katarak yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru 5 dakika yoğurarak iyice özleştirin. Buna bir kubbe şekli vererek yağ kağıdına sarın. Serin bir yerde yarım saat dinlendirin. Sonra hamuru kağıttan çıkararak üstü unlanmış bir yere koyarak merdane ile yarım santim inceliğinde dört eşit köşeli yıldız şeklinde açın. Sonra bu hamurun tam ortasına dondurulmuş ve kalıp şeklindeki margarinini koyun. Köşelerden birini yağın üstüne kapatın. Kapatılanın üstüne sonraki köşeyi ve bunların üstüne de önce sağdakini, sonra da soldakini kapatarak hamuru bohça gibi katlayın. Sonra da dört köşe bohça şeklindeki hamuru bir yağ kağıdına sarın ve buzdolabında bir saat dinlendirin. Bir saat sonra hamuru alarak üstündeki yağ kağıdını çıkarın, sonra da bu hamuru yine yarım santim inceliğinde uzunlamasına doğru açın. Sonra da uzunca açılan bu hamurun her iki ucunu eşit bir şekilde üste kıvrın. Sonra da cüzdan kapatır gibi üste kıvrılmış olan bu çift katı diğer kıvrılmış çifte katın üstüne kapatın. Daha sonra dörde katlanmış olan bu hamuru aynen yukarıda yaptığımız gibi merdane ile yarım santim inceliğinde uzunca açın ve yine aynı şekilde dörde katlayarak bir yağ kağıdına sarın ve buzdolabında bir saat dinlendirin. Aynı işlemi iki defa daha tekrarladıktan sonra, bu hamuru iki santim en ve boyunda geliş güzel küçük parçalara doğrayın. Sonra da bunları tekrar toplayarak bir hamur haline getirin ve bir yağlı kağıda sararak bir saat buzdolabında dinlendirin. Bir saat sonra hamuru bıçak sırtı inceliğinde uzunca açtıktan sonra bunu içleri hafif yağlanmış fırın tepsilerine yayın ve üstleri hafif pembeleşinceye kadar orta ısıdaki fırında 20 dakika pişirin. Fırından alarak soğumaya bırakın. Soğuyunca, tepsilerin altlarından bıçak yürüterek föyete hamurlarını tepside çıkarın. Üstlerine 22 santim çapında bir tabak oturatarak, hamurdan üç yuvarlak kesin. Sonra da yuvarlaklardan birini alarak üstüne hazırlanmış çikolatalı kremanın yarısını düzgün bir şekilde sıvayın. Kremanın üstüne de küçük kesilmiş ve yarım kahve fincanı suda ıslatılmış meyva şekerlemelerinin yarısını serptikten sonra krem şantiyi dörtte birini sıvayın ve ikinci yuvarlak hamuru oturtun. İkinci hamurun üstüne de kalan kremayı sıvadıktan sonra meyva şekerlemelerinin tamamını serpin. Krem şantiyi üçte birini sıvayın ve sonuncu olan üçüncü hamuru oturtun. Bu sonuncu hamurun üst ve yanlarına krem şantiyi tamamını düzgün bir şekilde sıvayın. Sonra bu kremanın üstüne ufalanmış hamur kırıntısı serpin ve kırıntıların üstüne de 3 çorba kaşığı pudra şekeri eledikten sonra turtayı servis yapın.

Not: Ufalanmış hamurları, hamurları yuvarlak keserken kenarlardan kalan parçaları ufalamak suretiyle hazırlayabilirsiniz.

