ERİKLİ EKMEK TURTASI

1,5 Adet Bayat Ekmek
500 gram Kuru Erik
1 Su Bardağı Tozşeker
6 Adet Yumurta Sarısı
3 Adet Yumurta Akı
200 gram Sana Margarin
1/2 Su Bardağı Elma Sirkesi
1 Çorba Kaşığı Tarçın
1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
1 Çorba Kaşığı Un
1 Tutam Tuz

Yarım bayat ekmeği küçük küpler halinde doğrayın. 1 ekmeği ise 1 cm kalınlığında dilimleyin. Erikleri yarım saat suda bekletin ve biraz yumuşayınca süzün. Yarım su bardağı tozşeker ve sirkenin yarısını eriklere ekleyip orta ateşte kaynatın. 5 dakika daha yüksek ateşte sürekli karıştırın. Erikler yumuşayınca ateşten alıp soğumaya bırakın. Sana margarini geniş bir kaba alın. Yumurta sarıları, küp şeklinde doğranmış ekmek, tarçın ve kalan tozşekeri ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. Yumurta aklarını ayrı bir kasede bir tutam tuzla kar haline gelinceye kadar çırpın ve ekmekli karışıma azar azar ilave edin. Fırın kalıbını 1 çorba kaşığı sıvıyağla yağlayıp 1 çorba kaşığı unu serpin. Dibine ekmek dilimlerini döşeyip üzerine sirke sürün. Hazırladığınız yumurtalı karışımın üçte birini üzerine dökün ve tekrar ekmek dilimi dizin. Son sırayı ekmekli karışımla tamamlayacak şekilde malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından alıp hazırladığınız erik tatlısını turtanın üzerine gezdirin ve 2 dakika daha sıcak fırında bekletin.

© lezzetler.com tarif no:79854 • adı:Erikli Ekmek Turtası • gönderen:Tuğçe Soylu • indirme tarihi:21.04.2025 - 10:52