



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇ KABINDA VIŞNELİ TURTA

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

İç harcı için;
3 su bardağı vişne
1 su bardağı toz şeker
3 tepeleme tatlı kaşığı nişasta
Yarım tatlı kaşığı tereyağı
Nişastayı açmak için;
1 su bardağı su
Hamuru için;
100 gram oda ısısında yumuşamış tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağından iki parmak eksik sıvı yağ
1 adet yumurta
1 paket vanilya
4 su bardağı un (kontrollü ekleyin)
1 silme çay kaşığı kabartma tozu

İç harcı için uygun bir tencereye alınan vişnelerin üzerine şeker eklenip nişasta suyla açılarak nişastalı su da eklenip sürekli karıştırılarak ocakta orta ateşte kıvam alınca kadar kaynatılır.

Pişen sosu sıcakken tereyağı eklenip yağ eriyinceye kadar karıştırılıp ılımaya bırakılır.

Hamuru için un ve kabartma tozu dışındaki tüm malzemeler yoğurma kabına alınıp karıştırılıp kontrollü un ve kabartma tuzu eklenip yoğrulur.

Güveç kapları tereyağı ile yağlanıp hafif un serpilip fazla unu ters çevirilerek silinir.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartılarak avucumuzun içine bastırılıp inceltilerek güveç kabına alınarak parmak uçlarımızla hafif bastırılarak düzleştirilir.

Tüm hamur aynı şekilde hazırlanıp güveç kabına yerleştirdiğimiz turta hamuruna bir kaç çatal batırılır.

Vişneli sosa güveç kaplarının her birine iki yemek kaşığı olarak bölüştürülür.

Kalan kurabiye hamuru vişnelerin üzerine ufalanarak serpilir.

Önceden ısıtılmış 175 derece fırında kontrollü hafif kızarıncaya kadar pişirilir.

Pişen turtalar soğuyunca kalıbın kenarları bıçakla gezilip elimize turayı ters çevirerek çıkartıp servis ediyoruz.



