# GÜZ TURTASI

150 gram (1 su bardağından biraz fazla) un
100 gram (1 su bardağından biraz fazla) ayıklanmış fındık
70 gram (1 su bardağından biraz fazla) ayıklanmış ceviz
70 gram (5 çorbakaşığına yakın) esmer şeker
Bir paket tatlı mayası
50 gram (3 çorba kaşığından biraz fazla) margarin ya da tereyağı
Bir tutam vanilya
3 yumurta
1 çorba kaşığı pudra şekeri

1 Esmer şekerle birlikte yumurta sarılarını elde çırpın. Yumuşak ve köpüklü bir karışım elde edince vanilyayı ekleyin. Cevizleri ve fındıkları da mikserden geçirin. Hepsini yumurtalı karışıma ekleyin.
2 Mayayla birlikte elenmiş unu ve eritilmiş margarini, yumurtalı karışıma ekleyin. Elde ya da blendırda yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın. Sonra hamura ekleyin ve aşağıdan yukarıya doğru karıştırarak yedirin.
3 24 cm. çapındaki yuvarlak bir kalıbı irin kağıdıyla kaplayın. Karışımı kalıba dökün. Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında 35 dakika bekletin. Fırından aldığınız turtayı çıkarın, kağıdını alıp soğumaya bırakın. Servis tabağına aktardıktan sonra üstüne pudra şekeri serpip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:44354 • adı:GÜZ TURTASI • gönderen:muzaffer • indirme tarihi:05.05.2024 - 00:36