



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HACI KALFA TURTASI

100 gr nişasta  
200 gr sütlü çikolata  
150 gr tozşeker  
100 gr tereyağı  
5 yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 kaşık un  
30 gram pudraşeker  
1 bardak süt  
1 kaşık nişasta  
1 kaşık vanilya tozu  
1 kaşık kuru üzüm  
2 incir şekerlemesi  
1 bardak krem şanti

23 cm çapında bir turta kalıbı, içi yağlanıp unlandıktan sonra bir kenara bırakılır.

Bir kâsede tereyağı ile tozşeker konup tahta kaşıkla dövülerek iyice köpürtülür. Tereyağı şeker köpürerek krema durumuna gelince, çırpıya ara vermeden 3 yumurtanın sarısı teker teker katılır, 100 gr rendelenmiş sütlü çikolata eklenerek yedirilir. En sonunda da kabartma tozu ilave edilir.

Beri yanda yumurtaların akları çırpılıp kar köpüğü durumuna getirilir. Sonra kar köpüğünden kaşık kaşık alınıp karışıma katılır.

Karışım birbirine yedirilince turta kalıbına boşaltılır ve kap 170 derecede kızdırılmış fırına sürülüp 45 dakika pişirilir. Turtanın pişip pişmediği bir kibrit çöpüyle kontrol edilir. Kalıp fırından çıkarılır ve turta bir ızgaraya baş aşağı edilerek soğumaya bırakılır.

Turtanın hamuru pişince kremasının hazırlanmasına geçilir. Süt, vanilya tuzuyla kaynatılıp bir kenarda soğumaya bırakılır.

İki yumurtanın sarısı tozşekerle iyice çırpılıp beyazımtrak bir köpük haline getirilir. Bunu çırpıya ara vermeden nişasta elekten geçirilerek azar azar katılır. Bu karışıma sicim gibi ince akıtılacak sütü de ilave edip yedirdikten sonra kâse içinde su bulunan ateşteki bir tencerenin içine oturtulur.

Krema kaynamaya başlayana kadar karıştırılarak benmaride tutulur; kaynamaya başlayınca porselen kâse ateşten alınarak ara ara karıştırılıp bir kenarda soğumaya bırakılır. Izgaranın üzerine oturtulmuş turta hamuru iyice soğuyunca, doğrama tahtasına oturtulur ve ağız tırtıllı uzun bir bıçakla yanlamasına 3 eşit dilime doğranır. En alttaki dilim turta servis tabağına yerleştirilir, dilimin yüzü sütle ıslatıldıktan sonra kremanın yarısı dökülerek bir spatulayla düzeltilir.

Ortadaki dilimin alt ve üst yüzleri sütle ıslatıldıktan sonra bu alt dilimin üstüne oturtulur. İkinci dilimin üst yüzeyine de kalan krema dökülüp spatulayla düzeltildikten sonra sonuncu ve üçüncü dilimin altı ve üstü sütle hafifçe nemlenir ve dilimlerin üzerine düzenli bir biçimde yerleştirilir.

Bu sonuncu dilimin üstüne bir bardak krem şanti dökülüp spatulayla üstüne ve yanlarına sıvanır. Bunun üstüne de pudraşekeri serpilir. Turtanın üstü çekirdeksiz üzümlerle ve türlü şekillerde doğranmış şekerlemelerle süslenildikten sonra kenarları da rendelenmiş çikolataya bulanır ve turta tabağıyla birlikte buzdolabına kaldırılıp servis vaktine kadar orada tutulur.

İsteğe göre turtanın üstü ve kenarı krem şanti ile pudraşeker yerine evde yapılmış bir çikolatayla kaplanabilir.