HAŞHAŞLI ARMUTLU TURTA

12 dilim
MALZEME:
Hamuru için:
100 gr haşhaş tanesi,
4 yumurta,
tuz,
65 gr tereyağı ya da margarin,
100 gr toz şeker,
50 gr un,
1 tutam kabartma tozu,
700 gr armut,
1 limon,
1 paket beyaz pasta jölesi

1. Elektrikli fırını 175 derecede ısıtın.
2. Haşhaş tohumlarını elektrikli değirmenden ya da rondodan geçirip, toz haline getirin.
3. Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Yumurta aklarını bir tutam tuzla kar haline gelene kadar çırpın. Yağı 65 gr şeker ve yumurta sarıları ile köpürene kadar karıştırın, içine haşhaşı katın. Bu karışıma un, kabartma tozu ve kar halindeki yumurta akını ilave edip, yedirin.
4. Hamuru dibine yağlı kağıt serilmiş, 26 cm çapında bir kalıba dökün ve fırının orta gözünde 15-20 dakika pişirin. Pastayı çıkarttıktan sonra kalıptan ters çevirerek alın ve soğumaya bırakın. Eğer ortası kenarlarına göre daha kabarmışsa keserek düzeltin.
5. Armutları temizleyin, yıkayın, kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın ve uzunlamasına 0.5 cm kalınlığında dilimleyin, üstüne limon suyu dökün. Şekerin geri kalan kısmını küçük bir tencerede kaynatın. İçine armutları atın ve kısık ateşte meyvelerin çekmesini sağlayın.
6. Daha sonra armutları süzerek alın, meyve suyundan 250 gr ayırın.
7. Armut dilimlerini dar kenarları içe dönük olarak pasta altlığının üstüne dizin. Pasta jölesini 250 gr ayrılan meyve suyu ile hazırlayın.
8. Jöleyi soğumadan pastanın üstüne dökün. Meyvelerin tamamı jöle ile örtüldükten sonra soğuması için pastayı buzdolabına koyun.

© lezzetler.com tarif no:19821 • adı:HAŞHAŞLI ARMUTLU TURTA • gönderen:çığ • indirme tarihi:02.05.2024 - 21:53