



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HIDRELLEZ TURTASI

Kullanılacak malzeme:

4/5 su bardağı tozşeker,
200 gr tereyağı (veya margarin),
100 gr fındık içi,
30 gr antepfıstığı içi,
200 gr bisküvi,
4 yumurta,
birkaç kakaolu bisküvi,
1 çorba kaşığı kakao,

Yapılışı: Antepfıstığı 1-2 dakika kaynar tuzlu suda (tuz, fıstıkların rengini canlı bir yeşil haline getirilir) haşlanır. Haşlanıp sudan çıkarılan fıstıkların kabukları ayıklanır. Turtanın üzerini süslemek için biraz antepfıstığı ayrılır, kalanı havanda dövülür veya makinede çekilir. Fındık sıcak fırında hafif kavrulur, bez yardımıyla kabukları soyulur. Kabuğu soyulmuş fındık havanda dövülür veya makinede çekilir. Porselen veya cam kaptaki yumurta sarıları ile tozşeker iyice çırpılır. Tahta kaşıkla ezilen yumuşak tereyağından bir çorba kaşığı kadar ayrılır, kalanı iyice ezilerek krema haline getirilir. Tereyağı krema haline gelince, yumurtaya azar azar karıştırılarak yedirilir. Karışımın yarısı başka bir kaba alınır, ikiye ayrılan karışımın birine antepfıstığı, diğerine fındık ile kakao katılır ve karıştırılır. İçinde turtanın hazırlanacağı kalıp yağlanır ve 2 yağlı kâğıt çaprazlama olarak kalıbın içine yerleştirilir. Kâğıtların yüzeyi de hafif yağlandıktan sonra, kakaolu ve sade bisküviler ıslatılarak kalıbın dibine ve kenarlarına yerleştirilir. Kalıbın dip kısmına yerleştirilen bisküvilerin arasına daha önce ayrılmış olan antepfıstıkları konur. Hazırlanmış olan antepfıstıklı krema kalıba boşaltılır, spatulayla bastırılarak üzeri düzeltilir. Kremanın üzerine ıslatılmış bisküviler dizilir. Bir sıra bisküvi konduktan sonra, fındıklı ve kakaolu krema boşaltılır ve üzeri spatulayla düzeltilir. Kalıp buzdolabına konur ve krema donuncaya kadar bekletilir. Servis yapılacağı zaman alınır ve baş aşağı ederek servis tabağına aktarılır, yağlı kâğıtlar dikkatle çıkarılır ve servis yapılır. İsteğe göre, bisküvi yerine ince ince dilimlenmiş pandispanya da kullanılabilir.

[ML® Hidrellez Pilavı için tıklayın](#)