



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ TURTA

Kullanılacak malzeme.

Turtası için:

250 gram un,

150 gram toz şekeri,

50 gram badem içi,

6 yumurta,

1 kaşık kadar tereyağı.

Turtanın içine koymak için:

200 gram toz şekeri,

150 gram rendelenmiş hindistancevizi.

Turtanın üstü için:

150 gram pudra şekeri,

1 yumurta akı,

1 limon,

100 gram rendelenmiş hindistancevizi.

Yapımı: 20 - 23 santim çapında bir turta kalıbını yağa bulamalı. Kaynar suya sokup çıkarılacak badem içlerinin zar gibi ince kabuklarını soyduktan sonra bunları sıcak fırında sarartmadan kurutmalı ve havana koyup un durumuna gelinceye kadar dövmeli. Büyük bir porselen kâsede yumurtalarla toz şekerini iyice çırparak şekeri eritmeli. Şeker eriyince çırpıya ara vermeden elekten azar azar akıtılacak unla badem ununu bu karışıma yedirmeli. Sonra bu hamuru turta kalıbına boşaltmalı ve kalıbı 180 dereceye göre kızdırılmış fırına koymalı. Yarım saat sonra turtayı kontrol etmeli. Sokulacak kibrit çöpü kuru olarak çıkınca kalıbı fırından çıkarmalı, birkaç dakika öylece tutmalı. Sonra keskin bir bıçakla turtanın kalıbın kenarına yapışmış olup olmadığını kontrol etmeli. Yapışık yerleri ayırmalı ve tepsiyi bir ızgaranın üstüne başaşağı ederek orada soğumaya bırakmalı. Soğuyunca turtayı ortadan keserek iki yuvarlak dilime ayırmalı. Beri yanda toz şekerini emaye bir tencereye koymalı. Şekerin üstüne 1/10 litre kadar su döküp tencereyi orta ısıli bir ateşe oturtmalı. Şerbet koyu bir kıvama gelince, rendelenmiş hindistancevizini katıp çabuk çabuk karıştırmalı. Turtanın alt ve üst bölümünün birbirine değen yüzlerini iyice ıslatmalı. Sonra şurubu alt yüzün üstüne döküp üst dilimini hemen oturtmalı. Turta şerbetini çekerken üste yapılacak dekorasyonun hazırlanmasına başlamalı. Porselen bir yayvan kâseye yumurtanın akını koyup bunu dağıtacak kadar hafif çırpmalı. Sonra çırpıya devam ederken pudra şekerini azar azar katıp karışıma yedirmeli. Buna birkaç damla limon suyu da kattıktan sonra bu karışımı turtanın yüzüne sürmeli. Bunun da üstüne rendelenmiş hindistancevizini serpmeli ve turtayı soğuk olarak servis yapmalı.

Turtanın üstüne yukarıda tarifini verdiğimiz dekorasyon yerine şantiyli bir dekorasyon yapılabilir. Bunun için birbuçuk bardak kadar krem şantiy hazırlamalı. Krem şantiy hazırlanınca bunun bir bardağını turtanın üstüne ve kenarlarına sürmeli. Bunun üstüne rendelenmiş hindistancevizini serptikten sonra kalan krem şantiyi sıkma şırıngasına koymalı ve bununla turtanın üstüne türlü süsler yapmalı. Turtayı buzdolabına kaldırmalı ve servis vaktine kadar orada tutmalı.