



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KEK (İRLANDA)

<https://acunn.com>

- 1 ½ su bardağı çok amaçlı un
- ¾ fincan kek unu
- ½ çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı beyaz şeker
- 1 su bardağı tuzsuz tereyağı
- 3 yemek kaşığı kısaltma
- ¼ fincan ekşi krema
- ? çay kaşığı limon suyu
- 5 büyük Granny Smith elması - soyulmuş, özü alınmış ve dilimlenmiş
- ½ fincan beyaz şeker
- 2 yemek kaşığı çok amaçlı un
- ½ yemek kaşığı öğütülmüş hindistan cevizi
- ? çay kaşığı limon suyu
- 1 yumurta, çırpılmış

Fırını önceden 350 derece Fye (175 derece C) ısıtın. 9 inçlik bir turtayı yağlayın.

Kabuk Yapmak İçin: Geniş bir kaptaki unları, tuzu ve şekerini karıştırın. Tereyağını kesin ve kaba kırıntılar oluşana kadar kısaltın. Ekşi krema ve limon suyunu karıştırın. Hamur bir top oluşturana kadar karıştırmaya devam edin; hamur biraz yumru olabilir, bu iyidir. Hamur topunu plastik ambalaja sarın ve 1 saat soğumasına bırakın. Soğuduktan sonra hamuru buzdolabından çıkarın ve ikiye bölün; yarısını kapalı ve buzdolabında tutun. Hamuru 1/8 inçte yuvarlayın. Turta kabuğunu kaldırmak için, hamuru oklava etrafında yuvarlayın ve ardından turta tepsisine açın. Pasta kabuğunun sarkan kenarlarını kesin.

Dolgu Yapmak İçin: Elmaları turta kabuğuna yerleştirin. Küçük bir kaptaki şeker, un ve hindistan cevizi karıştırın; iyice karıştırın. Karışımı elmanın üzerine serpin. Elmaların üzerine limon suyu sık. Üst kabuk açılırken pastayı buzdolabına koyun.

Pastayı buzdolabından çıkarın. Çırpılmış yumurta ile alt kabuğun dış kenarını fırçalayın. İkinci kabuğu pastanın üzerine yerleştirin; turta kabuğu kenarlarını birlikte kıvırın. Üst kabuğun tamamını yumurtayla fırçalayın ve içine 4 buhar yuvası kesin.

Önceden ısıtılmış 350 derece F (175 derece C) fırında 45 dakika veya kızarana kadar pişirin. Servis yapmadan önce pastanın tamamen soğumasını bekleyin. Çırpılmış krema veya vanilyalı dondurma ile sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:154044 • adı:Elmalı Kek (İrlanda) • gönderen:toybelen • indirme tarihi:21.09.2024 - 04:01