



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALPLİ ERİKLİ TURTA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2,5 su bardağı un

0,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş su

150 g tereyağı (soğuk-küp şeklinde kesilmiş)

Dolgu:

750 g iri doğranmış kırmızı erik

1 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı su

1 limon kabuğu rendesi

2 yemek kaşığı limon suyu

2 yemek kaşığı fındık kırığı

1 yemek kaşığı toz şeker

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı süt

Süslemek için:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 24 cm)

Unu derin bir kaba eleyin. Pudra şekeri ve şekerli vanilini ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine soğuk su ve tereyağı parçalarını ekleyip yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 1 saat bekletin.

İri doğranmış erik, 1 çay bardağı toz şeker, su, limon kabuğu rendesi ve limon suyunu bir tencereye alın. Orta ateşte arada karıştırarak suyunu çekip kıvam alıncaya kadar pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Hamuru buzdolabından çıkarıp 3/4'ünü hafif unlanmış tezgahta merdane ile 26 cm çapında açın. Açtığınız hamuru merdaneye sararak alın ve kalıba yerleştirin. Hamura hafifçe bastırarak kalıbın tabanına ve kenarlarına oturtun. Çatal ile birçok yerinden delip fındık kırığı ve 1 yemek kaşığı toz şekeri serpin. Üzerine hazırladığınız erikli karışımı yayın. Ayırdığınız hamuru unlanmış tezgahta 2-3 mm kalınlığında açın ve kalp şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesin. Kalp hamurları erikli karışımın üzerine sıralayın. Yumurta sarısı ve sütü çatal ile çırpın. Fırça yardımı ile hamurların üzerine sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Üzerine pudra şekeri serpin ve dilimleyerek servis yapın.

