



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAREMELİZE AYVALI TURTA

Hamur için:

2 adet yumurta

250 gr. margarin

Yarım çay bardağı süt

8 yemek kaşığı şeker

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Un içi için:

4 adet ayva

5 yemek kaşığı şeker

2 çay kaşığı tarçın

İsteğe bağlı çekilmiş ceviz

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Servis için:

Pudra şekeri

Hamuru yoğuracağımız kaba erittiğimiz margarin, yumurta, süt, şeker, kabartma tozu ve vanilyayı koyup bir kaşık yardımıyla hafif karıştırıyoruz. Daha sonra aldığı kadar un ekleyip kulak memesi kıvamında hamur elde ediyoruz. Hamur dinlenirken iç harcını hazırlıyoruz. Ayvaları rendeleyip bir tencereye alıyoruz, üzerine şekeri ekliyoruz. Ayvalar suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Piştikten sonra ocaktan alıp tarçın ekleyip karıştırıyoruz. Turtayı pişireceğimiz kabı sıvı yağ ile hafifçe yağlıyoruz. Hamurun bir kısmını üst şeritleri için ayırıyoruz. Hamuru kabımıza döküyoruz, ayva harcını da üzerine yayıyoruz. Üstüne şeritleri koyup yumurta sarısı sürüyoruz. Ayvalı turtayı 180 derecede ısıtılmış fırında pişiriyoruz. Turta piştikten sonra üstüne pudra şekeri serpiyoruz.

