



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAZANDİBİLİ TURTA

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

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi  
2,5 su bardağı süt  
1 su bardağı krema  
2 - 3 su bardağı ahududu  
3 - 4 yemek kaşığı toz şeker  
1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası  
0,5 çay bardağı su  
1 çay bardağı öğütülmüş badem

Hamur:

2,5 su bardağı un  
0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri  
125 g oda sıcaklığında tereyağı  
3 - 4 yemek kaşığı su

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

2,5 su bardağı süt ve 1 su bardağı kremayı bir tencereye alın. Üzerine kazandibi poşetini ilave edip karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Ahududu ve toz şekerini bir tencereye alın. Yarım çay bardağı suyu bir kaseye alın. Üzerine nişastayı ilave edip kaşık ile karıştırın ve ahududuların üzerine dökün. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekerini ekleyip kaşık ile karıştırın. Tereyağı ve suyu ilave edip yoğurun. Hamurdan limon büyüklüğünde bir parça ayırın. Kalan hamuru parmaklarınız ile bastırarak kalıbın tabanına ve kenarlarına 3-4 cm boyutunda yükseklik oluşturacak şekilde yayın.

Hamurun üzerine öğütülmüş bademleri serpin. 2-3 yemek kaşığı ahududulu karışımı dökün. Kazandibini kaşık kaşık ahududuların üzerine paylaşın ve yayın. Kalan ahududulu karışımı dökün. Ayırdığınız hamuru hafif unlanmış tezgahta merdane ile 3-4 mm kalınlığında açın. 1 cm genişliğinde şeritler kesin, ahududulu karışımın üzerine sepet şeklinde yerleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Tartı kalıptan çıkarıp bir servis tabağına alın ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169641 • adi:Kazandibili Turta • gönderen:Gül • indirme tarihi:30.03.2025 - 10:48