



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANE PÜRELİ TURTA

Turta hamuru için:

2 su bardağı kestane unu

2 su bardağı un

Yarım su bardağı süt

2 adet yumurta

3 çorba kaşığı tozşeker

Yarım su bardağı sıvıyağ

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Arasına:

380 gram kestane püresi

200 gram iri çekilmiş fındık

Şerbeti için:

3 su bardağı su

2 su bardağı tozşeker

Yarım limonun suyu

Şerbet için su ve tozşekeri kaynatın. Limon suyu ilave edip 10 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Turta hamuru için tüm hamur malzemesini iyice yoğurun. Daha sonra iki bezeye ayırıp, her bir parçayı 2 cm kalınlığında açın. Bir adet hamuru yağlanmış orta boy tart kalıbına yerleştirin. Üzerine kestane püresi sürüp, fındık serpiştirin ve ikinci tart hamurunu üzerine kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından alıp sıcak turtanın üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Şerbeti çekince dilediğiniz şekilde süsleyip servis yapın.

