



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ TURTA

İçi için:

250 gram haşlanmış kestane

3 çorba kaşığı esmer şeker

3 adet rendelenmiş havuç

Hamuru için:

125 gram oda sıcaklığında margarin

1 adet yumurta

7 çorba kaşığı tozşeker

1/2 Türk kahvesi fincanı süt

3.5 su bardağı un

1 çay kaşığı karbonat

Üzeri için:

1 adet yumurta akı

Pudraşekeri

İçi için esmer şeker ve rendelenmiş havucu küçük bir tavaya alıp suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuyan karışıma kırıntı haline getirilmiş kestaneyi ekleyin ve karıştırın. Hamur için margarin, yumurta, tozşeker ve sütü karıştırın. Un ve karbonat ilave edip homojen bir hamur elde edin. Hamurdan mandalina büyüklüğünde bir parça alıp buzdolabına kaldırın. Kalan hamuru yağlanmış 28 cm çapında bir turta kalıbına kenarları da kaplayacak şekilde yayın. Soğuyan havuçlu içi düzgün şekilde hamurun üzerine yayın. Buzdolabındaki hamuru merdane yardımıyla açıp, dilediğiniz kalıpla kesin ve turtanın üzerine koyun. 4 Yumurta akı sürüp, önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 dakika pişirin. Soğuyunca pudraşekeri serpip servis yapın.

