KOLAY TURTA

Hamuru:
160 gram un
150 gram tozşeker
40 gram tereyağı
6 adet yumurta
1 kahve kaşığı vanilya
İç ve üstüne;
2 kahve fincanı reçel
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Hazırlanışı:
iki tencereden birine 6 adet yumurtanın sarılarını, diğerine beyazlarını ayırın. Sonra yumurta sarılarına 145 gram toz şeker ile yarım limon kabuğu rendesi veya 1 kahve kaşığı vanilya katarak telle beş dakika dövün ve tencereyi bir tarafa bırakın. Sonra yumurta aklarına bir tutam tuz katarak, yumurta akları kar haline gelene kadar 10-15 dakika hiç durmadan dövün. Sonra yumurta sarılarına, 145 gram un ile kar halindeki yumurta aklarını katın. Hepsini bir kaç kez karıştırın. Sonra elde ettiğiniz bu hamuru içi hafifçe yağlanmış ve unlanmış kalıba koyarak, orta ısıdaki fırında 45 dakika pişirin. Fırından alarak soğumaya bırakın. Soğuyunca hamurun altta pişmiş tarafını üste getirmek suretiyle hamuru ortasından enine doğru iki tekerlek halinde kesin. Sonra da alttaki tekerlek hamurun üstüne 2 kahve fincanı herhangi bir reçeli, ikinci hamurun üstüne de 2 çorba kaşığı pudra şekerini eledikten sonra turtayı servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:37311 • adı:KOLAY TURTA • gönderen:oktay talay • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:54