



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## KURU ERİKLİ TURTA

600 gr kuru erik  
60 gr (1/4 su bardağı) şeker  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
3/4 su bardağı süt  
2 yumurta  
2 tatlı kaşığı vanilya esansı  
5 çorba kaşığı pudra şekeri  
7 çorba kaşığı un  
1 fiske tuz

Orta boy bir tencereyi yarısına kadar suyla doldurup, harlı ateşe oturtarak, suyu kaynatınız. Erikleri kaynar suya atıp, 10-15 saniye haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, delikli kepçeyle erikleri çıkararak kabuklarını soyunuz. (Haşlanma suyunu atınız.) Soyduğunuz eriklerin her birini ortadan ikiye bölüp, çekirdeklerini çıkararak ince dilimlere kesiniz. Erik dilimlerini orta boy, yayvan bir kaseye dizip, üstlerine 3 çorba kaşığı su ve toz şekerini serpiniz. Tahta bir kaşıkla karıştırarak şekerle iyice bulanmalarını sağladıktan sonra 45 dakika kadar, arasıra kasedeki şekerli karışımdan eriklerin üstüne gezdirerek, bir kenarda bekletiniz.

Fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız. Orta boy bir tepsiyi, 1 tatlı kaşığı yağla yağlayınız.

Büyük bir kasede süt, yumurta ve vanilya esansını yumurta teliyle karışım pürüzsüz oluncaya kadar çırpınız. 4

Çorba kaşığı pudra şekeri (her kaşığı kattıktan sonra iyice karıştırarak) ekleyiniz. Unu da kaşık kaşık aynı biçimde katıp, son kaşık unla birlikte tuzu ekleyiniz. (Bütün şeker ve un katıldıktan sonra, hamur pürüzsüz ve çok ince bir krep kıvamında olmalıdır.)

Hamuru yağladığınız tepsiye döküp, erikleri tepsinin her yanına eşit miktarda dağılacak biçimde yayınız. Tepsiyi fırının orta katına sürüp 50-60 dakika, turtanın ortasına batırılan bir bıçak temiz çıkıncaya kadar, pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, kalan pudra şekerini turtanın üstüne serperek, servis ediniz.

Not: Klasik Fransız turtasının değişik bir biçimi olan kuru erikli turta, aslında taze müldüm, eriğiyle yapılırsa daha lezzetli olur; ama her mevsimde yapılabilmesi için tarifte kuru erik kullanılmıştır.