



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MALAĞA TURTASI

Kullanılacak malzeme:

150 gr siyah kuruüzüm,  
200 gr tereyağı,  
4/5 su bardağı un,  
4/5 su bardağı tozşeker,  
50 gr çamfıstığı,  
50 gr badem içi,  
1 çorba kaşığı pudraşeker,  
4 yumurta,  
bir tutam tuz.

Yapılışı: Badem sıcak suda ıslatılarak yumuyatıldıktan sonra, kabukları çıkarılır ve fırında hafif kavrulur. Kavrulmuş bademler havanda dövülür veya makinede çekilir. Üzüm de suya konur ve su içinde bırakılır. 23 cm çapındaki bir turta kalıbı te-reyağıyla yağlanır. Kalan tereyağı porselen bir kâseye konur, içinde kaynar su bulunan kaba oturtularak (benmari usulü) eritilir. Dövülmüş badem ile çamfıstığı ve tozşeker yağa katılır. Hızlı hızlı karıştırılarak yumurta sarıları teker teker katılıp tahta kaşıkla iyice çırpılır. Un elendikten sonra içinden bir kaşık kadarı ayrılır ve kalanı karışıma dökülür, üzerine bir tutam tuz serpilir ve karışım krema haline gelinceye kadar çırpılır. Üzüm sudan çıkarılır ve temiz bir bezle suyu alındıktan sonra ayrılmış olan bir kaşık un üzerine serpilip karıştırılır. Unlanmış üzüm hamura ilave edilip kanştırılır. Başka bir kaptan, yumurta akları iyice çırpılıp köpük haline getirilir ve yavaş yavaş karıştırarak azar azar hamura katılır. Boza kıvamındaki hamur, önceden yağlanıp unlanmış olan turta kalıbına boşaltılır ve orta sıcaklıktaki (175°C) fırına sürülür. Turta 30 dakika fırında pişirilir. Kalıp fırından çıkarıldıktan sonra baş aşağı edilir ve turta servis tabağına aktarılır. Üzerine pudraşeker serpilerek süslenir. Turta 15 dakika kadar bekletildikten sonra ılık olarak servis yapılır.



Fotoğraf "mevsim" tarafından gönderildi. 09.03.2020