NARLI TURTA

250 gr taze lor peyniri (veya labne peyniri)
1/2 paket tereyağı (veya margarin)
1 su bardağından biraz fazla un
2.5 çorbakaşığı mısır nişastası
6 çorbakaşığı tozşeker
1 adet çubuk vanilya
5 gram maya
1 çorbakaşığı süt
250 gr çiğ krema
2 yumurta sarısı
1 adet limon
4 yumurta
2 adet nar
Tuz

Narları ayıklayıp tanelerini ayırın. Çubuk vanilyayı bir su bardağı suya atıp kaynatın. Kaynadıktan sonra vanilyayı çıkarın, ılınan vanilyalı suda nişastayı çözün. Bir kaba soğuk sütü koyarak icinde bir tutam tuz ile 10 gr tozşekeri eritin. Tuzlu-şekerli karışımı, mayayı ve unu mikserden geçirin. Azar azar karıştırırken 2 yumurtayı bir kerede katıp orta hızda 15 dakika kadar daha karıştırmaya devam edin. Oda sıcaklığında yumuşamış parça tereyağı veya margarini ekleyip hızlıca karıştırın.
Mısır nişastasını, kalan yumurtaları,peyniri, yumurta sarılarını, kalan tozşekeri, rendelenmiş limonkabuğunu, nar tanelerini ve bir tutam tuzu birlikte karıştırın. 60 gr eritilmiş tereyağı veya margarini ilave edip yeniden iyice karıstırın.
Hamuru yayın. 20-22 cm. capında, 4-5 cm. derinliğinde bir kek kalıbını yağlayıp, kalıbın etrafını ve dibini hazırladığınız karışımla sıvayın. Narlı karışımla doldurun ve önceden ısıttığınız 160 derecelik fırında 45-50 dakika kadar pişirdikten sontra çıkarın.

© lezzetler.com tarif no:2739 • adı:Narlı Turta • gönderen:democracy • indirme tarihi:17.05.2024 - 17:09