



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ TURTA

200 gr. pekmez
90 gr. ekmek kırıntısı
Yarım limonun suyu
30 gr. mısır gevreği
320 gr. un
150 gr. margarin
1 yemek kaşığı su
Tuz

1. Önce hamur kısmını hazırlayın. Un, margarin ve tuzu, karışım ince ekmek kırıntılarına benzer bir hale gelene kadar yaklaşık 10 saniye süre ile robotta çekin. Harcı gereğinden fazla çekmemek için, sadece parmağınız basılı durduğu sürece çalıştıracak olan pulse butonunu kullanabilirsiniz. Suyu da ekleyin ve malzemeler daha kıvamlı bir hal alana kadar 2-3 saniye daha çekin. Harcı bir araya getirin, ellerinizi hafif unladıktan sonra, unlaşmış bir yüzeyde 20-30 saniye hafifçe yoğurun. Hamuru düz bir yumru halinde şekillendirin. Streç filme sarın ve kullanmadan önce 30 dakika süre ile buzdolabında tutun.
2. Hamur soğuduktan sonra, düz bir kalıba ya da fırın kabına yayın.
3. Önceden 180°C'ye ısıtılmış bir fırında hamuru, boş olarak pişirin. Boş olarak pişirme süresi, hamuru doldurmaksızın fırın kabında yaklaşık 10 dakika süre ile boş olarak pişirmek anlamına gelir. Pekmez, limon suyu ve ekmek kırıntılarını karıştırarak, fırın kabına yerleştirin.
4. Mısır gevreğini elinizle ezerek, turtanın üzerine serpin.
5. 20 dakika süre ile 180°C fırında pişirin.
6. Vanilyalı dondurma ile servis yapın.

