



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEMBE HAMURLU ÇİLEKLİ TURTA

<https://www.milliyet.com.tr>

Pembe hamur için:

Yarım bardak soğutarak muhafaza edilmiş ve kurutulmuş çilek

1 yemek kaşığı toz şeker

2,5 bardak çok amaçlı un

Yarım çay kaşığı deniz tuzu

8 yemek kaşığı küp küp kesilmiş tuzsuz tereyağı

Pastacı kreması için:

5 bardak ikiye bölünmüş taze çilek

1 yemek kaşığı limon suyu

Yarım çay kaşığı vanilya özütü

Bir tutam deniz tuzu

Yarım bardak artı 2 yemek kaşığı toz şeker

110 gr mısır unu

1 büyük yumurtanın akı

Pudra şekeri

Bir mutfak robotunda çilekleri ve toz şekeri çırpın. Unu ve deniz tuzunu ekleyin ve iyice karıştırın.

Tereyağını ekleyin ve karışım kum kıvamına gelene kadar karıştırın. Karışımı orta büyüklükteki bir kaseye aktarın.

Karışımın ortasında bir boşluk açın ve çeyrek bardak buzlu su ekleyin. Karışım homojen bir hale gelene kadar hamuru elleriniz ile yoğurun. Karışımın çok yapışkan olmasını engellemek için gerekirse daha fazla su ekleyin. Turta hamurunu ikiye bölün ve bu iki parçayı top haline getirip streç film ile sıkıca sarın ve 30 dakika soğumaya bırakın.

Pastacı kreması için, Büyük bir kasede çilekleri, limon suyunu, vanilyayı ve tuzu bir araya getirin.

Küçük bir kasede toz şeker ve mısır nişastasını karıştırın. Karışımı çileklerin olduğu büyük kaseye ekleyin ve iyice karıştırın.

Başka küçük bir kase alın ve yumurta akı ile 1 yemek kaşığı suyu çırpın.

Top haline getirdiğiniz turta hamurunu hafifçe unlanmış bir yüzeyde merdane ile açın. Bir pasta tabağına aktarın ve kenarlarındaki fazlalıkları makasla kesin.

Pastacı kremasını açtığınız turta hamurunun üzerine dökün ve buzdolabına kaldırın.

Top haline getirdiğiniz diğer turta hamurunu çıkarın ve merdane ile açın. 5 cm'lik geniş şeritler halinde kesin. Bu şeritleri turanın üstündeki örgüyü yapmak için kullanın.

Turtayı 20 dakika soğumaya bırakın ve fırınınızı 220 derecede ısıtmaya başlayın.

Turtanızın yüzeyini su ile çirpilmiş yumurta ile kaplayın ve pudra şekerini serpin. 40-45 dakika boyunca turta hamuru hafifçe kahverengileşmeye başlayana kadar pişirin.

Servis yapmadan önce soğumasını bekleyin.



---

© lezzetler.com tarif no:159899 • adı:Pembe Hamurlu Çilekli Turta • gönderen:Gül • indirme tarihi:14.04.2025 - 16:49