



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİKAN CEVİZLİ TURTA

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

Hamur için:

1 + 1/4 su bardağı un

1 yemek kaşığı toz şeker

1/4 çay kaşığı tuz

115 gram tereyağı (soğuk ve küp küp doğranmış)

1/4 su bardağı buzlu su

İç harcı için:

1 su bardağı pekmez veya mısır şurubu

1 su bardağı esmer şeker

3 büyük yumurta

115 gram tereyağı (eritilmiş)

1 + 1/2 su bardağı pıkan cevizi (kabaca doğranmış)

1 çay kaşığı vanilya

Bir tutam tuz

Geniş bir kaptan un, toz şeker ve tuzu karıştırın. Soğuk tereyağını ekleyin ve parmak uçlarınızla ya da bir hamur karıştırıcı ile, tereyağını un karışımına iyice yedirerek, küçük bezelye büyüklüğünde parçalar kalana kadar ufalayın.

Buzlu suyu yavaş yavaş ekleyerek hamuru toparlayın. Su miktarını yavaş yavaş ekleyin, hamurun kıvamı toparlanana kadar devam edin.

Hamuru disk şeklinde yuvarlayın, streç filme sarın ve buzdolabında en az 1 saat dinlendirin.

Geniş bir kasede pekmez veya mısır şurubu, esmer şeker, yumurtalar, eritilmiş tereyağı, vanilya ve tuzu çırpın.

Pıkan cevizlerini ekleyin ve karıştırın.

Dinlenen hamuru unlu bir zeminde ince bir şekilde açın ve tart kalıbına yerleştirin. Kenarlarını düzeltin ve fazlalıkları kesin.

İç harcı tart hamurunun üzerine dökün.

180°C önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 50-60 dakika, iç harcı hafifçe sertleşene kadar pişirin.

Fırından çıkan tartı oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Dilimleyip, tercihen yanında bir top vanilyalı dondurma ile servis edebilirsiniz.



