



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TURTA NONNA

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

Hamuru için:

160 g tereyağı

400 g un

1 tutam tuz

3 yumurta

150 g pudra şekeri

1 limonun rendelenmiş kabuğu

Kreması için:

120 g un

1 litre süt

1 vanilya çubuğu

4 yumurta sarısı

250 g pudra şekeri

Üzeri için:

Dolmalık fıstık

Pudra şekeri

Hamuru için tereyağı, un ve tuzu geniş bir kaba alarak yoğurun. Yumurtalar, pudra şekeri ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave ederek tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurmaya devam edin. Hamuru streç filmle sarıp buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin. Kreması için sütün yarım su bardağı kadarını ayırıp kalanını bir tencereye alın. Vanilya çubuğunu ilave edip ısıtın. Ayrı bir karıştırma kabında yumurta sarıları ve pudra şekerini şeker tamamen eriyene kadar çırpın. Un ve ayırdığınız sütü ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşene kadar karıştırın. Isıttığınız süttten vanilya çubuğunu çıkartın. çekirdeklerini ayırıp kremaya ilave edin ve karıştırın. Yumurtalı karışıma sıcak süttten bir kepçe kadar ekleyip ılındırın ve karıştırarak tencereye ekleyin. Krema kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Krema kaynamaya başlayınca ocaktan alın. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderdan geçirin. Dinlenen hamuru hafif unladığınız tezgah üzerine alın. Hamurdan kenarlarını süslemek için küçük bir parça ayırın. Kalan hamuru tart kalıbınızdan biraz daha büyük olacak şekilde açın. Hamuru hafif yağladığınız tart kalıbına kenarlarından sarkacak şekilde yayın. Sarkan parçaları kesin ve ayırdığınız hamurla birleştirerek yoğurun. Hamuru üç eşit parçaya ayırıp ince yuvarlayın ve saç örgüsü yapın. Kremayı hamurun üzerine yayın. örgü hamuru da kremalı turtanın kenarlarına yerleştirin. Üzerini dolmalık fıstıkla süsleyin. Turtanızı önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45-50 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serpip ılık servis yapın.

