



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ TURTA

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

Hamur:

2 su bardağı un

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 tutam tuz

125 g tereyağı (soğuk-küp şeklinde kesilmiş)

4 - 5 yemek kaşığı buzdolabında soğutulmuş su

Dolgu:

1 yemek kaşığı galeta unu

500 g çekirdeksiz vişne - komposto

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı süt

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Unu derin bir kaba eleyin. Pudra şekeri ve tuzu ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine tereyağı parçalarını ekleyip parmak uçlarınızla fazla ezmeden karıştırarak granüller haline getirin.

Üzerine soğuk suyu ekleyin ve hamur toparlanıncaya kadar kısa bir süre yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 1 saat bekletin.

Kalıbı margarin ile yağlayın.

Beklettiğiniz hamurun 1/4'ünü ayırıp kalan hamuru unlanmış tezgahta 0,5 cm kalınlığında açın. Açtığınız hamuru merdaneye sarıp kalıbın üzerine yavaşça merdaneden açarak yerleştirin. Hamuru kalıbın tabanına ve yanlarına, yüksekliği 3 cm olacak şekilde hafifçe bastırarak yayın.

Kalıptaki hamurun üzerine 1 yemek kaşığı galeta unu serpin. Üzerine vişneleri sıralayın. Vişnelerin üzerine pudra şekerini serpin.

Ayırdığınız hamuru unlanmış tezgahta 2-3 mm kalınlığında açın. Hamurdan 1,5 cm genişliğinde şeritler kesin. Bu şeritleri vişnelerin üzerine sepet şeklinde yerleştirin. Yumurta sarısı ve sütü çatal ile çırpın ve hamurların üzerine sürün. Kalıbı buzdolabına alın ve 15 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Turtayı buzdolabından çıkarın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Kalıptan çıkarıp dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169691 • adı:Vişneli Turta • gönderen:Gül • indirme tarihi:17.04.2025 - 09:13