



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ TURTA

400 gr olgun vişne
5 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
1 çay fincanı şeker
4 yumurta
2 çay fincanı un
2 çorba kaşığı maya
1 limon
biraz tuz

Vişneler ayıklanıp yıkanır. Sonra da ikiye bölünür ve çekirdekleri çıkarılır. Tencereye yağ, şeker koyulup telle çırpılarak köpük köpük kabartılır. Yumurtaların sarıları teker teker ilâve edilir. Sonra, unla karıştırılıp harman edilmiş maya, limon kabuğu rendesi ilâve edilip karıştırılır. Öte yandan, bir tutam tuz ilâvesiyle devamlı çırpılarak kar haline getirilmiş yumurta akları içine katılır, hepsi hafifçe karıştırılır. İçi hafifçe yağlanıp unlanmış pasta kalıbına hamurun yarısı dökülür. Vişnelerin yarısı da dökülür. Sonra hamurun kalan yarısı dökülür. En üste de kalan vişneler toparlak sırtları üste gelecek şekilde dizilir. Bir saat orta fırında pişirilip çıkarılır. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpilip servis yapılır.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 25.09.2024