



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ BADEMLİ TURTA

Dolgu:

2 - 2,5 su bardağı yaban mersini

0,5 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı iri kırılmış badem

Hamur:

2 su bardağı un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 yumurta

125 g oda sıcaklığında tereyağı

Üzeri için:

1 - 1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Yaban mersini ve toz şekerini bir tencereye alın. Orta ateşte arada karıştırarak marmelat kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 8-10 dakika pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Daha sonra bademleri ekleyin ve karıştırın.

Unu hamur kabartma tozu ile karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine şekerli vanilin, pudra şekeri, yumurta ve tereyağını ilave edip yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabına alın ve 10 dakika bekletin.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Hamuru buzdolabından çıkarın. 1/4'ünü ayırıp tekrar buzdolabına koyun. Kalan hamuru eliniz ile bastırarak kalıbın tabanına yayın. Daha sonra parmak uçlarınız ile yukarıya doğru bastırarak kalıbın kenarlarında 2 cm yüksekliğinde çerçeve oluşturun ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 dakika

Fırından çıkarıp 5-10 dakika bekletin. Fırını kapatmayın.

Kalıbın içindeki tart tabanının üzerine hazırladığınız dolgu malzemesini yayın. 24 cm çapında bir pişirme kağıdı kesin. Buzdolabında beklettiğiniz hamuru hafif yoğurup üzerine alın. Hafif unlayarak merdane ile pişirme kağıdının boyutunda açın ve ters çevirerek kalıptaki dolgu malzemesinin üzerine yerleştirin. Pişirme kağıdını yavaşça çıkarıp kenarlarını hafifçe bastırarak yapıştırın. Sadece üstteki hamuru baklava şeklinde dilimleyin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp 15 dakika bekletin. Kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Üzerine pudra şekeri serpin. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

