



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ TURTA

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

Hamur için:

150 g küp şeklinde kesilmiş soğuk tereyağı

1 yumurta

3 - 4 yemek kaşığı su

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2,5 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

1,5 su bardağı dondurulmuş yaban mersini

1,5 yemek kaşığı toz şeker

1 çay bardağı su

1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 çay bardağı öğütülmüş badem

1 yemek kaşığı toz şeker

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Kalıp:

Tart kalıbı (Ø 24 cm)

Kalıbı tereyağı ile yağlayın.

Tereyağı, yumurta, su, pudra şekeri, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alıp yoğurun.

Hamuru ikiye bölün. Yarısını streç film ile sarıp buzdolabına koyun. Kalan yarısını pişirme kağıdı üzerinde 26 cm çapında açın. Pişirme kağıdı ile kaldırıp kalıbın üzerine ters çevirin. Kağıdı çıkarın. Hamuru eliniz ile kalıbın tabanına ve kenarlarına 3 cm yüksekliğinde yayın. Çatal ile birçok yerinden delin ve dondurucuya koyun.

Yaban mersini, toz şeker, su ve mısır nişastasını bir tencereye alın. Nişasta eriyinceye kadar kaşık ile karıştırın.

Ocağa alın ve orta ısıda sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha karıştırarak pişirin. Süre sonunda ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kalıbı dondurucudan çıkarın. Badem ve toz şekeri mutfak robotunda öğütün. Tartın tabanını kaplayacak şekilde serpin. Üzerine soğuyan yaban mersinli karışımı yayın. Ayırdığınız hamuru 0,5 cm kalınlığında açın. 1 cm genişliğinde 14 adet şerit kesin. Bu şeritleri ikili olarak dikkatlice birbirine dolayın ve tartın üzerine yerleştirin.

Uzerlerine yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169697 • adi:Yaban Mersinli Turta • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 18:22