YABAN MEYVELERİNDEN TURTA

Hamuru için:
iki buçuk su bardağı un
200 gram tereyağı
Yaran su bardağı tozşeker
Bir tutam tuz
İçi için:
600 gram dondurulmuş karışık orman meyvesi (böğürtlen, frenk üzümü, yaban mersini, çilek)
10 çorba kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı buğday nişastası
1 çorba kaşığı tereyağı

Hamur malzemelerini geniş bir kaba alarak elinizle iyice yoğurun. Hamurun 2/3'lük kısmını alıp merdane ile kalıbınızın kenarlarım da örtebilecek büyüklükte açın. Sonra yağlanmış turta kalıbına alıp, elinizle düzeltin, îç malzemenin meyvelerini kullanmadan 15 dakika önce geniş bir kaba alıp çözülmeleri bekleyin. Daha sonra fazla sularını akıtıp üzerine tozşeker, tereyağı ve buğday nişastasını ekleyip harmanlayın. Karışımı tuta kabına boşaltın. Kalan hamur parçasını da kalıbı büyüklüğü kadar açm. Sonra bir kurabiye kalıbı ile hamurdan 4 parça kesip çıkarın. Hamuru tartın üzerine kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Daha sonra fırın ısısını 180 dereceye düşürüp 45 dakika daha pişirin. Ilındıktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8390 • adı:YABAN MEYVELERİNDEN TURTA • gönderen:general • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:40