



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMUŞAK TURTA

2,5 su bardağı un
250 gram tereyağı
1,5 su bardağı tozşeker
150 gram rendelenmiş hindistancevizi
1 paket kabartma tozu
3 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
50 gram esmer şeker

2 su bardağı unu, kabartma tozunu ve 200 gram küçük küpler haline getirilmiş tereyağını karıştırın. Üzerine tozşekeri ve 100 gram rendelenmiş hindistancevizi ile çırpılmış yumurtaları ekleyip, karıştırın. Bu karışıma kaşık kaşık süt ekleyin. Sütü katarken karışımın çok cıvık olmamasına dikkat edin. 24 cm çapındaki bir kalıbı yağlayıp unlayın ve hazırladığınız karışımı bu kalıba boşaltın. Ayrı bir kaptan, 50 gram tereyağını ve esmer şekerini karıştırarak tatlının üzerine dökün. Kalan 50 gram, rendelenmiş hindis-tancevizini üzerine serpererek 180 derece sıcak fırına verin. 1 saat 15 dakika sonra pişip pişmediğini kontrol edin. Kalıptan çıkardıktan sonra soğutup, servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 19.01.2022