

Elmalı Bademli Açık Turta

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı un
- 100 g soğuk tereyağı
- 2 yemek kaşığı soğuk su
- 2 elma
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- Yarım su bardağı file badem
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 yumurta sarısı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ürünleri, badem ve yumurta.

Ön Hazırlık:

Fırını 190°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin. Unu ve soğuk tereyağını kumlu doku oluşana kadar hazırlayın; soğuk suyla toparlanan hamuru dinlendirin. Elmaları dilimleyip esmer şeker ve tarçınla harmanlayın; file badem ile yumurta sarısını ayırın.

Servis Önerisi:

Turtayı fırından çıkardıktan sonra tepside 10 dakika dinlendirin. Ilık veya oda sıcaklığında dilimleyin; açıkta kalan elmalı-bademli içi ve kıtır kenarları gösterecek şekilde servis edin.

Yapılışı:

1. Açık turta hamurunu hazırlayın:

- Unu geniş kaba alın. Soğuk tereyağını küp ekleyip parmak uçlarıyla kumlu doku oluşana kadar ufalayın.
- Soğuk suyu azar azar ekleyip hamur bir araya gelir gelmez toparlayın; fazla yoğurmayın ve 20 dakika buzdolabında dinlendirin.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Elmalı içi hazırlayın:

- Elmaları ince dilimleyin ve esmer şekerle tarçınla harmanlayın.
- Bademleri elmanın suyunu dengelemesi için kullanmak üzere hazır edin; yumurta sarısını çırpın.

3. Turtayı şekillendirin:

- Hamuru yağlı kağıt üzerinde yuvarlak açın. Elmalı dilimleri ortada, kenarlarda 4–5 cm boşluk bırakacak biçimde dizin.
- Bademleri elmaların üzerine serpin; kenardaki hamuru içe doğru gelişigüzel katlayarak açık turta kenarı oluşturun ve hamura yumurta sarısı sürün.

4. Fırında pişirin:

- Önceden ısıtılmış 190°C fırında hamur altın rengi alıp elmalar yumuşayana kadar yaklaşık 30–35 dakika pişirin.
- Tepside 10 dakika dinlendirip dilimleyin; ılık veya oda sıcaklığında servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hamurun kenarları ve altı altın rengi almalı; elma dilimleri bıçakla kolayca kesilecek kadar yumuşamalı ancak dağılmamalıdır. Ortadaki meyve suyu yoğun biçimde akışkan kalmamalı; hamur erken kızarırsa kenarları pişirme kâğıdıyla gevşekçe örtün.

Saklama:

Turtayı tamamen soğuduktan sonra kapalı kaba alıp buzdolabında iki gün içinde tüketin. Servis öncesinde oda sıcaklığına getirin veya düşük ısıdaki fırında kısa süre ılıtın; bademli açık kenarların gevrekliğini korumak için kapta üst üste sıkıştırmayın.

>> **İpucu:** Hamuru soğuk tutup kenarlarını meyvenin üzerine serbestçe katlayın; ortayı tamamen kapatmayın.

Kiraz'ın Mutfağı