

Karamelize Soğanlı Lorlu Mini Turta

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 8 küçük turta hamuru
- 3 kuru soğan
- 200 g lor peyniri
- 2 yumurta
- Yarım su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Turta hamurlarını buzdolabından çıkarıp şekillerini koruyacak kadar kısa süre bekletin. Soğanları ince piyazlık doğrayın, lor peynirini çatalla açın; fırını 180°C'ye ısıtın.

Servis Önerisi:

Mini turtaları kalıplarında 5–10 dakika dinlendirin, sonra dikkatlice çıkarın. Ilık servis edin; iç harç tam oturunca daha düzgün dilimlenir.

Yapılışı:

1. Soğanları karamelize edin:

- Zeytinyağında ince doğranmış soğanları kısık-orta ateşte, sık karıştırarak yumuşayıp altın rengi alana kadar pişirin.
- Ateşi yükseltmeyin; soğanların yanmadan tatlanması yaklaşık 15–20 dakika sürebilir. Kekik ve karabiberi ekleyip soğumaya bırakın.

2. Hamur tabanlarını hazırlayın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Turta hamurlarını küçük kalıplara yerleştirip tabanlarına çatalla birkaç delik açın.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 7–8 dakika ön pişirin; tamamen kızarmalarını beklemeyin.

3. Lorlu içi karıştırın:

- Lor peyniri, yumurta ve sütü bir kapta çırpın. Soğumuş soğanları ve kekiği ekleyip karıştırın.
- Karışımı ön pişmiş hamur tabanlarına paylaştırın; kalıpları ağzına kadar doldurmayın.

4. Turtaları pişirin:

- Kalıpları yeniden fırına verip iç dolgu tutana, hamur kenarları kızarana kadar yaklaşık 15–20 dakika pişirin.
- Fırından alınca kalıpta kısa süre dinlendirin; içi toparlandıktan sonra ılık servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hamur kenarları altın rengi olmalı; yumurtalı lorlu iç merkezde akışkan kalmayıp hafifçe sallandığında bütün durmalıdır. Fırından çıktıktan sonra dinlenirken içi biraz daha toparlanır.

Saklama:

Turtaları soğuduktan sonra kapalı kapta buzdolabına alın ve 2–3 gün içinde tüketin. Yeniden servis ederken düşük ısıda kısa süre ısıtın; lorlu içi oda sıcaklığında uzun süre bırakmayın.

>> **İpucu:** Soğanı kısık ateşte yumuşatıp soğutun; lorlu karışımı turta hamurlarına ağzına kadar doldurmayın.

Kiraz'ın Mutfağı