

Kafesli Seftalili Turta

Malzemeler

2 yumurta
1 su b. pudra sekeri
1 cay bardagi siviyağ
125 gr tereyağı veya margarin (tereyağı ile daha lezzetli oluyor)
2 corba kasigi yogurt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Aldigi kadar un
Ici icin;
3 adet buyuk boy seftali
1 cay bardagi kuru uzum
1 cay bardagi iri kiyilmis ceviz
1 adet limon kabugu rendesi(isteğe göre)
2 corba kasigi toz seker

Yapilisi

İlk olarak iç harcı hazırlayın. Bunun için seftalileri soyup minik minik doğrayıp bir tavaya alın. Üzerine toz şekeri serpip seftaliler suyunu çekinceye kadar yüksek ateşte pisirin. Biraz soguyunca üzerine uzum, ceviz ve limon kabugu rendesini ekleyip karıştırın. İç harctan sonra hamuru hazırlayın. Hamur için, karıştırma kabına yumuşamış tereyağını, sıviyağı, yumurtaları ekleyin. Ancak yumurtanın birinin sarısını üzerine sürmek için ayırın. Daha sonra yogurdu ilave edip karıştırın. Sonra sırayla pudra şekeri, vanilya, kabartma tozunu ekleyip ununu katarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yogurun ancak çok yogurmamaya özen gösterin. Hamuru 15-20 dakika dinlendirin. Daha sonra bu hamuru iki esit parçaya bölüp bir kısmını tepsinin boyunda acararak yağladığımız tepsiye koyup üzerine harcımızı güzelce yayıyoruz, hamurun diğer kısmını seritler haline getirip harcin üzerini susluyoruz. Son olarak ayırdığımız yumurta sarısını sürüp Güzelce kızartmaya kadar pisiriyoruz.