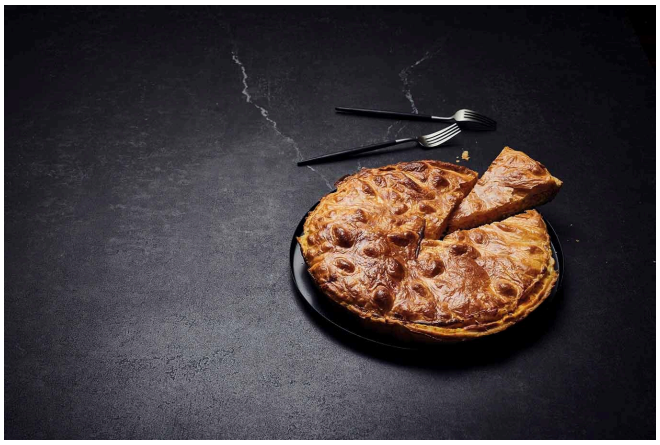
Havuç **turtası**

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Dinlenme süresi	10 Dak.
Pişirme süresi	45 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	CombairSteamer V2000 2021 itibarıyla

vejetaryen kapalı puf böreği

İç malzeme

600 g Havuç (örneğin turuncu, sarı, mor)

300 g Kesmik kreması

100 ml Yarım yağlı krema

4 Yumurta

1 Çor. k. Mısır nişastası

50 g Rendelenmiş parmesan peyniri

1 Demet maydanoz, doğranmış

3 Çay k. Tuz

1 Çimdik muskat

biraz Karabiber

1 Portakal, az miktarda kabuk rendesi

Kiş

Yağlamak için tereyağı

2 yuvarlak açılmış milföy hamuru

2 Çor. k. çekilmiş fındık

İç malzeme

Havuçların kabuklarını soyun ve uzunlamasına ince dilimler halinde kesin. Dilimleri ince şeritler halinde kesin (jülyen).

Kalan malzemeleri bir kap içerisinde iyice karıştırın. Havuçları ekleyin.

Kiş

Fırın tepsisini tereyağı ile yağlayın ve hamuru yerleştirin. Hamuru tabanına çatalla delikler açın. Üzerine fındıkları serpin.

Hamur tabanına iç dolguyu dağıtın. İkinci hamuru üzerine gevşek şekilde yerleştirin. Kenarlarını iyice bastırın ve fazlalık hamurları kesin. Kapak hamuruna çatalla delikler açın.

Fırınlama

Havuçlu turtayı ızgara teli üzerinde orta rafa yerleştirin ve Profesyonel Pişirme klasik ayarında 210 °C sıcaklıkta 45 dakika pişirin.

Servis etmeden önce 10 dakika soğumaya bırakın.

Pişirme adımı

Profesyonel Pişirme Klasik esnasında 210 45 Dak.°C

İpuçları

Havuç yerine isterseniz başka kök sebzeler kullanabilirsiniz.

Aksesuar

Izgara teli

29 cm çapında yuvarlak fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 05.09.2023