

# Ev Yap?m? Bal Kaba?? Turta

Klasik Amerikan balkaba?? turtas? tarifi. Ev yap?m? bal kaba?? turtas?n? baharatlarla zengin dolgusuyla ad?m ad?m ö?renin.

15

HAZIRLIK DK

50

PI?IRME DK

65

TOPLAM DK

6

PORSIYON

Medium

ZORLUK

Ev Yap?m? Bal Kaba?? Turta

## Malzemeler

- 3 cup granulated sugar
- 1 tsp salt
- 1 tsp ginger powder
- 1 tsp cinnamon
- 1 tsp grated coconut
- 1 tsp flour
- 2 egg
- 1 cup milk
- 2 tbsp water
- 1 tsp vanilla extract
- 1 pie crust
- 6.8 oz heavy cream
- 1 cup pumpkin

## Yap?l???

- Prepare for baking**

Preheat your oven to 200°C (400°F). Grease a 9-inch pie dish or line with your prepared pie crust.
- Mix the pumpkin base**

In a large mixing bowl, combine 3 cups pumpkin puree with 1 cup sugar, stirring until the sugar dissolves completely and the mixture is smooth.
- Add 1 teaspoon each of cinnamon, ginger, nutmeg, and cloves to the pumpkin mixture. Whisk until all spices are evenly distributed and fragrant.**
- Beat 2 eggs in a separate bowl, then gradually whisk them into the pumpkin mixture until completely incorporated.**
- Pour in 1 cup milk and 2 tablespoons melted butter, whisking continuously until the filling is smooth and well combined.**
- Assemble the pie**

Pour the pumpkin filling into your prepared pie crust, spreading it evenly to the edges without overfilling.

- 7 Bake the pie**  
Bake at 200°C (400°F) for 15 minutes, then reduce temperature to 180°C (350°F) and continue baking for 35-40 minutes.
- 8 Test doneness** by inserting a knife or toothpick into the center - it should come out clean, and the filling should be set but still slightly jiggly in the very center.
- 9 Cool completely**  
Remove from oven and cool on a wire rack for 30 minutes at room temperature, then refrigerate for at least 4 hours or overnight until completely set.
- 10 Serve chilled**, topped with whipped cream and a sprinkle of cinnamon if desired.

## ?puçlar?

Hamuru açmadan önce una biraz tarçın katın, bu turta tabanına ekstra aroma verecektir.

Turta tabanını dolgu eklemeyen önce 10-15 dakika kısımlı pişirin. Bu teknik tabanın çir kalmamasını önler.

Karamel aroması için toz şekerin yarısını esmer şekerle deşirtin, bu daha derin bir tat katacaktır.

Yumurtaları oda sıcaklığında kullanın, bu daha homojen bir karışım sağlar ve pişirme süresini optimize eder.

Turta çatlamaması için fırından çıkardıktan sonra ani sıcaklık deşimleriiden kaçın. Çatlakları krem şanti ile kapatabilirsiniz.

Konserve kabak püresi kullanırken şekersiz olanı tercih edin ve fazla nem varsa kağıt havluyla kurulayın.

Pişirme sürecini takip etmek için 40. dakikadan sonra 5 dakikalık aralıklarla kontrol edin.

En iyi tadı alabilmek için servis etmeden önce en az 4 saat buzdolabında dinlendirin.