

Ev Yapımı Bal Kabağı Turta

Klasik Amerikan balkabağı turtası tarifi. Ev yapımı bal kabağı turtasını baharatlarla zengin dolgusuyla adım adım öğrenin.

15 min

HAZIRLIK

50 min

PIŞIRME

1h 5min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 3 bardak şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı rendelenmiş hindistan cevizi
- 1 çay kaşığı un
- 2 yumurta
- 1 bardak süt
- 2 yemek kaşığı su
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 1 turta hamuru
- 6.8 ons krema
- 1 bardak bal kabağı

Yapılışı

1 Prepare for baking

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

2 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.

- 3 Add 1 teaspoon each of cinnamon, ginger, nutmeg, and cloves to the pumpkin mixture. Whisk until all spices are evenly distributed and fragrant.
- 4 Beat 2 eggs in a separate bowl, then gradually whisk them into the pumpkin mixture until completely incorporated.
- 5 Pour in 1 cup milk and 2 tablespoons melted butter, whisking continuously until the filling is smooth and well combined.
- 6 **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 jiggy 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.

İpuçları

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

Turta tabanını dolgu eklemeyden önce 10-15 dakika kısmi pişirin. Bu teknik tabanın çiğ kalmasını önler.

Karamel aroması için toz şekerin yarısını esmer şekerle değiştirin, 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 değişimlerinden kaçınin. Çatlakları krem şanti ile kapatabilirsiniz.

Konserve kabak püresi kullanırken şekerless olanını 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.