

Ev Yapım Bal Kaba Turta

Klasik Amerikan balkaba turtas tarifi. Ev yapım bal kaba turtas baharatlarla zengin dolgusuyla adım adım öğrenin.

15 min

HAZIRLIK

50 min

PIRME

1h 5min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Ev Yapım 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

Yapılış

- 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 spices**

Add 1 teaspoon each of cinnamon, ginger, nutmeg, and cloves to the pumpkin mixture. Whisk until all spices are evenly distributed and fragrant.
- Beat eggs**

Beat 2 eggs in a separate bowl, then gradually whisk them into the pumpkin mixture until completely incorporated.
- Pour in milk and butter**

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 kısmi pişirin. Bu teknik tabanın çik kalmamasını 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 kaçın. Çatlakları krem şanti ile kapatabilirsiniz.

Konserve kabak püresi kullanırken şekerli 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.