



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI VE BADEMLİ TURTA

Malzemeler

100gr Tereyağı

Yarım Su Bardağından Biraz Fazla Toz Şeker

3 Yumurta

1/3 Su Bardağı Un

2 Tatlı Kaşığı Kabartma Tozu

2 Su Bardağı Badem (Soyulmuş Ve Robottan Geçirilmiş)

2 Ayva Tatlısı

Üzerine

Ayva tatlısından artan şerbet

Hazırlanışı

Tereyağını ve şekeri çırpın. Yumurtaları tek tek ekleyip çırpmaya devam edin. Unu ve kabartma tozunu karıştırın. Bademleri una katın. Bu karışımı büyük metal bir kaşıkla yumurtalı karışıma ilave edin. Ayva tatlılarından birini ince ince dilimleyip karışıma ekleyin.

Karışımı yağlanmış kek kalıbına yayın. Diğer ayvayı da ince ince dilimleyip hamurun üzerine dizin. Önceden ısınmış 170C fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Pişince çıkarıp soğutun ve üzerine fırça ile tatlının şerbetini sürün.