



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU TURTA

200 gram havuç
150 gram (2 su bardağına yakın) soyulmuş badem
125 gram (8 çorba kaşığı) tereyağı ya da margarin
100 gram (2/5 su bardağı) tozşeker
3 yumurta Biraz pudra şekeri
100 gram (4/5 su bardağı) un
1 limon
80 gram nişasta
Yarım paket maya

1 Yumuşamış 125 gram margarin ya da tereyağını bir kaba koyun. Tozşeker ekleyip elde ya da blendırla, kabarık bir krema haline gelene kadar çırpın. Sonra yumurtaları bir kerede ekleyip yine çırpın.

2 İyice yıkanmış limonun kabuğunu rendeleyip bu karışıma ilave edin.

3 Havuçları kazıyıp ince kıyın. Bademleri, kahverengi zarlariyla birlikte ince kıyın.

4 Nişastayla unu karıştırın. Bunu, karışıma ekleyip iyice karıştırın. Sonra havuçları, bademleri ve son olarak da mayayı ekleyip karıştırmaya devam edin.

5 Karışımı, çapı 24 cm. olan yağlanmış bir kalıba boşaltın ve önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında yaklaşık 1 saat bekletin.

6 Fırından aldığınız turtayı soğuttuktan sonra çıkarın. Üstüne pudra şekeri serptikten sonra istediğiniz gibi süsleyip servis yapın.