



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU TURTA

<https://migros.com.tr>

100 gr. çekilmiş badem
200 gr. un
3 gr. tarçın
100gr.toz şeker
200 gr. küç doğranmış tereyağı
1 yumurta
350 gr. ahududu marmelatı
Pudra şekeri

Bademleri tavada kavurun ve soğumaya bırakın. Unu, tereyağını, tarçını, şekerini, yumurtayı karıştırıp hamur haline getirin, soğuyan bademleri de ekleyin. Tekrar karıştırıp, buzdolabında 2 saat kadar dinlendirin. Daha sonra hamurun yarısını tezgahta merdane ile açın ve tart kalıbına yerleştirin. İçerisine marmelatı yerleştirip, kalan hamuru da kalıplar yardımıyla kesip marmeladın üzerine yerleştirin. Önceden 190 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin. Pudra şekeri serpip servis edin.

