



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AYVALI TURTA

3 adet yumurta
6 yemek kasığı toz şeker
7 yemek kasığı tepeme un
125 gr margarin
Yarım limon suyu
Yarım limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
2 adet ayva

Yumurtalar ile toz şekeri köpürünceye kadar çırpın. Margarin eritip soğutun.
Unu eleyin. Limon suyu, limon kabuğu rendesi ve margarin ilave edin. Un ve kabartma tozunu katıp karıştırın.
Yağlanmış, unlanmış turta kalıbına dökün. Ayvaları soyup ince dilimleyin.
Turtanın üzerine dizin. Bali üzerine gezdirin. 180 derecede ısıtılmış fırında 30-35 dakika pisirin.
Süsleyip servise sunun.