



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BADEM İÇİ TURTASI

Kullanılacak malzeme:

300 gram badem içi,

300 gram toz şekeri,

8 yumurta,

1+1/2 çorba kaşığı toz tarçın,

1/2 bardak pudra şekeri.

Yapımı: 18 santim çapında bir turta kalıbının içine önce pudra şekerini, sonra tarçını serpiştirmeli.

Beri yanda badem içlerini kaynar suya daldırıp çıkardıktan sonra zar gibi ince kabuklarını çıkarmalı ve sıcak fırında sarartmadan iyice kurutmalı. Kuruyan badem içlerini kıyarçasına ince doğramalı. Toz şekeriyle biraz 1,5 fincan suyu bir kaba boşaltmalı ve kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı. Karıştırarak şekeri eritmeli. Kiyılmış badem içlerini şerbete atıp çabuk çabuk karıştırmalı.

Badem içleri iyice şerbete bulanınca kabı ateşten indirmeli, içindekileri iyice ılıtmalı.

Bademli karışım iyice ılıyınca yumurtaların sarılarını teker teker bu karışımın içine atmalı ve çırparak iyice yedirmeli. Son yumurtanın yedirilmesi de tamamlanınca kabı ateş üzerinde bulunan ve içinde kaynar su olan bir büyük kabın içine oturtmalı. Karışım koyulaşınca kadar çabuk çabuk karıştırmak. Sonra kabı benmariden çıkararak içindekini kalıba boşaltmalı ve kalıbı buzdolabına kaldırmalı. Servis vakti gelince kalıbı büyük bir servis tabağına başaşağı ederek badem tur. tasını tabağa aktarmalı. Kalan pudra şekerini üstüne serptikten sonra servis yapmalı.

İsteyenler bu badem turtasını pişirebilirler de, o vakit yuvarlak bir kalıbın yerine bir savarin kalıbını kullanmak gerekir. Savarin kalıbını önce iyice yağa bulamalı. Üstüne bol toz şekeri serpmeli. Turtanın malzemesini yukarıda anlatıldığı gibi hazırlamalı. Sonra bu malzemeyi savarin kalıbına boşaltmalı ve kalıbı, içinde su bulunan bir kabın içine oturtup 170 dereceye göre ayarlanmış bir fırına sürmeli. Turtayı fırında 45 dakika kadar pişirdikten sonra fırından çıkarmalı ve birkaç dakika soğumaya bırakmalı. Sonra kayık tabağı biçiminde bir servis tabağına başaşağı ederek aktarmalı.

Çevresini ve ortasını kavrulmuş bademlerle süsleyip soğumaya bırakmalı. Turta soğuyunca servis yapmalı.