



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEM TURTASI

Kullanılacak malzeme: 300 gr badem içi, 1+1/5 su bardağı tozşeker, 8 yumurta, 1,5 çorba kaşığı tarçın, 1/2 su bardağı pudraşeker.

Yapılışı: 18 cm çapındaki turta kalıbının içine önce pudraşeker sonra tarçın serpiştirilir. Diğer tarafta badem içleri kaynar suya daldırılıp çıkarıldıktan sonra kabukları ayıklanır ve sıcak fırında sarartılmadan iyice kurutulur. Kuruyan badem içleri ince ince kıyılır. Tozşeker ve biraz su bir kaba boşaltılır ve orta ateşe oturtulur. Karıştırılarak şeker eritilir. Kıyılmış badem içleri yapılan şuruba atılır, hızlı hızlı karıştırılır. Badem içleri, şurubu iyice çekince kap ateşten indirilir, ılıması beklenir. Bademli karışım ılıyınca yumurtaların sarısı teker teker karışıma katılır ve çırpılarak iyice yedirilir. Son yumurtanın yedirilmesi de tamamlanınca kap hafif ateşe konmuş ve içinde kaynar su olan daha geniş bir kabın içine oturtulur. Karışım koyulaşmaya kadar hızlı hızlı karıştırılır. Sonra kap benmariden çıkarılarak içindekiler kalıba boşaltılır. Servis zamanı gelince kalıp, büyük bir servis tabağına baş aşağı edilerek aktarılır. Kalan pudraşeker üzerine serpilir, sonra servis yapılır, istenirse badem turtası pişirilebilir. O zaman yuvarlak bir kalıp yerine bir savarin kalıbını kullanmak gerekir. Savarin kalıbı önce iyice yağlanır. Üzerine bol tozşeker serpilir. Turtanın malzemesi yukarıda anlatıldığı gibi hazırlanır. Sonra bu malzeme savarin kalıbına boşaltılır ve kalıp içinde su bulunan bir kabın içine oturtulup, 170° C'ye göre ayarlanmış fırına sürülür. Turta fırında 45 dakika kadar pişirildikten sonra fırından çıkarılır ve birkaç dakika soğuması beklenir. Kayık tabağı biçimindeki servis tabağına baş aşağı edilerek aktarılır. Çevresi ve ortası kavrulmuş bademlerle süslenip soğumaya bırakılır. Turta soğuyunca servis yapılır.