



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ ÇİLEKLİ TURTA

<https://www.droetker.com.tr>

125 g yumuřak margarin  
1,5 çay bardađı toz řeker  
1 adet yumurta akı  
0.5 yumurta sarısı  
1 pořet Dr. Oetker řekerli Vanilin  
0,5 ay kaşığı toz tarçın  
1 tutam tuz  
2 su bardađı un  
1 ay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
1 su bardağı ince oğütölmüş kabuksuz badem  
İ malzeme:  
1 ay bardağı ilek marmeladı  
Üzeri için:  
0.5 yumurta sarısı  
1 tatlı kaşığı süt  
Kalıp:  
Piřirme kalıbı (Ø 26 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst piřirme: 180 °C

Turbo piřirme: 170 °C

Margarin ve toz şekeri bir çırpma kabına alın. Mikser ile 2 dakika çırpın. Yumurta akı, yarım yumurta sarısı, şekerli vanilin, tarçın ve tuzu ilave edip 1 dakika daha çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırap birlikte ayrı bir kaba eleyin, üzerine oğütölmüş bademi ilave edin ve karıştırapın. Bu karışımı diğer yumurtalı karışımına iki seferde ekleyerek mikserin hamur karıştırapıcı uçları ile toplam 2 dakika çırpın.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde bir parça ayırın. Kalan hamuru kalıbın tabanına bastırarak yayın. Üzerine, kenarlarda 1 cm boşluk bırakarak ilek marmeladını yayın. Ayırdığınız hamuru hafif unlanmış tezgahda 2-3 mm kalınlığında açın. 1 cm genişliğinde şeritler kesin. Bu şeritleri ilek marmeladının üzerine sepet şeklinde yerleştirin. Yarım yumurta sarısı ile sütü karıştırap hamurların üzerine sürün ve pişirin.

Piřirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkartıp soğutun ve dilimleyerek servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:169601 • adı:Bademli Çilekli Turta • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 13:29