



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ TURTA (AVUSTURYA)

Kullanılacak malzeme:

1/2 kilo un,
100 gram toz şeker,
50 gram pudra şeker,
125 gram tereyağı,
150 gram sultanî üzüm,
4 yumurta,
25 gram maya
1 limon.
100 gram kavrulmuş badem içi,
yeteri kadar tuz
1 desilitre süt.

Yapımı:

Üzümleri suda yumuşatmalı. Kavrulmuş badem içlerinden bir-iki tanesini bir kenara ayırdıktan sonra geri kalanını iri parçalar halinde kıymalı. Bir puding kalıbını yağa bulamalı. Bu yağın üstüne de kıyılmış badem içini serpmeli. Mayayı ılık bir desilitre kadar sütte iyice eritmeli. Kalan tereyağını ufak parçalara böldükten sonra bunları tahta kaşıkla döverek iyice yumuşatıp macun durumuna getirmeli. Bunu karıştırırken önce yumurtaların sarılarını teker teker katıp yedirmeli. Sonra toz şekerini ve sadece sarısı rendelenmiş limon kabuğunu azar azar serpip bu karışıma yedirmeli. Yayvan ve büyük bir porselen kâseye elekten geçirerek unu dökmeli. Buna yumurtalı yağ karışımını, mayayla sütü ve bir tutam kadar tuzu katmalı ve karışımı yoğurarak birbirine yedirmeli. Gerekirse bir parça daha ılık süt katmalı ve böylece oldukça yumuşak bir hamur elde etmeli. Bu işler olurken yumurtaların aklarını bir çimdik tuzla çırpıp kar köpüğü durumuna getirmeli. Sonra hamuru yavaş yavaş karıştırırken bu kar köpüğünden kaşık kaşık katıp yedirmeli. Karışımı mayalanması için bir süre olduğu gibi bırakmalı. Hamur, mayalanınca bunu yavaş yavaş karıştırırken suyu süzölmüş sultanî üzümleri katıp bu karışıma yedirmeli. Sonra bunu kalıba dökmeli ve kabı 180 dereceye göre kızdırılmış bir fırına koyup bir saat kadar pişirmeli. Kalıptaki hamur pişince bunu fırından çıkarmalı ve kalıbı servis tabağını başaşağı ederek içindekini tabağa aktarmalı. Tatlıyı soğuttuktan sonra üstüne pudra şekerini serpmeli, bir kenara ayınlmış bademleri de yerleştirmeli ve böylece servis yapmalı.