



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BADEMLİ TURTA

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

Hamur için:

4 Yumurta sarısı

1 limon kabuğu rendesi

1 çubuk Vanilya

100 gr. Pudra şekeri

4 Yumurta akı

50 gr. Un

1 1/2 çay kaşığı Kabartma tozu

100 gr. Badem, soyulmamış çekilmiş

10 yemek kaşığı meyve suyu

Glazürü için:

50 gr. Pudra şekeri

2 yemek kaşığı meyve suyu

Üstüne serpmek için:

40 gr. Badem, kıyılmış

Yumurta sarısını limon kabuğu, vanilya ve pudra şekeri ile krema haline gelinceye kadar çırpınız.

Yumurta akını iyice çırpınız ve hafifçe ilave ediniz.

Kabartma tozu ile karıştırılmış unu ve bademleri buna ilave ediniz.

Hamuru yağlanmış ve unlanmış kelepçeli kalıba dökün, üstünü bıçakla düzletin ve altın sarısı rengini alıncaya kadar fırında pişirin.

Bademli turtayı meyve suyu ile ıslatın ve soğumaya bırakın.

Pudra şekerini meyve suyu ile çırpın ve tartın üzerine sürün.

Dövülmüş bademleri bir tavaya koyun, yağsız olarak pembeleşinceye kadar kızartın ve glazürün üzerine serpin.