



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ TURTA

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

1 su bardağı tereyağı  
1.5 su bardağı toz şeker  
2 yumurta  
2 yemek kaşığı badem esansı  
1.5 su bardağı un  
Üzeri için:  
1 su bardağı file badem  
1 yemek kaşığı esmer şeker

Tereyağını geniş bir karıştırma kabına alın. Bir mikser yardımıyla krema kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 2 dakika çirpin. Toz şekeri ilave edip şeker tamamen eriyene kadar çirpmaya devam edin. Yumurtalar, badem esansı ve unu ilave edin ve pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çirpin. Harcı yağlı kağıt serili 22 cm çapındaki kelepçeli bir kek kalıbına yayın. Üzeri için file badem ve esmer şekeri bir kasede karıştırıp turtanızın üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Soğuk servis yapın.

