



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ TURTA

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

120 gram tereyağı

1 yumurta

Kreması için

2 su bardağı süt

2 yumurta sarısı

5 çorba kaşığı şeker

3 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı tereyağı

1 paket vanilya

1 çay bardağı dövülmüş badem

Üzeri için:

1 su bardağı çiğ badem

Kayısı reçeli

Unu ve yağı elinizle kum gibi olana dek ovalayın. Üzerine yumurta ve bir tutam tuz ekleyip yoğurmaya devam edin ve kıvama gelince de tart kalıbına kenarlarını yükseltip yerleştirin. Fırında 200 derecede pişmeye bırakın. Muhallebisini yapmak için süt, un, şeker ve yumurta sarısını ocak üzerinde sürekli karıştırarak pişirin. Koyulaşınca ocaktan alıp, içine vanilya, tereyağı ve toz bademi ekleyin. Fırından çıkan tartın içine soğumuş muhallebiyi döküp üzerini bolca çiğ bademle kaplayın. Kayısı reçeli sürüp 2 saat buzdolabında bekletin.
