



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAKLI TURTA

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

150 gr tereyağı  
50 gr pudra şekeri  
1 yumurta  
250 gr un  
25 gr çekilmiş badem  
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu  
2-3 çorba kaşığı soğuk su  
İçi için:  
2 yumurta  
200 gr tozşeker  
1 çorba kaşığı pekmez  
Yarım çay kaşığı zencefil  
Yarım çay kaşığı hindistancevizi  
1 çay kaşığı tarçın  
450 gr balkabağı  
1 tutam karanfil  
375 ml süt  
250 ml krema  
Süslemek için:  
10-12 hazır beze

Tereyağı, pudra şekeri, yumurta, elenmiş un, çekilmiş badem, rendelenmiş limon kabuğu ve suyu büyük bir kaptaki karıştırıp pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru 30 dakika dinlendirin. Hamuru un serpilmiş zeminde 30 cm büyüklüğünde açıp 26 cm büyüklüğünde tart kalıbına yerleştirin. Balkabağını şekerin yarısı ve bir tutam karanfille pişirin. Yumurtaları kalan şekerle çırpın. Pişmiş balkabağını, çırpılmış yumurtayı ve sütü mikserle yeniden çırpın. Püre haline gelen karışıma krema, pekmez, zencefil, hindistan cevizi ve tarçını ilave ederek birkaç kez daha karıştırın. İç malzemeyi hamurun üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirin. Fırından alıp biraz ılındıktan sonra üzerini bezelerle süsleyin. Ilık servis yapın.



