



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELİ TURTA

www.vzug.com

5 küçük ekmek, bayat
250 g elma
40 g kuru üzüm
1 paket vanilya şekeri
40 g tereyağı
2 dl krema
2 dl süt
1 çorba kaşığı şeker
1 paket vanilya şekeri
3 yumurta sarısı
½ limon, Kabukları rendelenmiş
Kakule, öğütülmüş
Yumurta akı köpüğü:
3 yumurta akı
100 g şeker

Küçük ekmekleri yakl. 0,5 cm kalınlıkta ve elmaları ince dilimlere doğrayın. Ekmek dilimlerinin yarısını yağlanmış porselen kalıba koyun, elma dilimlerini, kuru üzümü, vanilya şekerini ve 20 g tereyağını ekmek dilimlerinin üzerine dağıtın. Kalan ekmek dilimlerini üstüne kapatın.

Tüm malzemeleri karıştırın ve kalıba dökün. Kalan tereyağını üstüne koyun. Kalıbı ısıtılmış fırının içindeki ızgaranın üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

Yumurta akı ve şekerin yarısını köpürünceye kadar çırpın. Yarı çırpma süresinden sonra kalan şekeri yavaş yavaş ekleyin. Yumurta akı köpüğünü spatula bıçakla «turtanın» üstüne dağıtın ve şekillendirin. Pişirin.

