



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ TURTA

www.miele.com.tr

4 Yumurta akı
4 yemek kaşığı Su, sıcak
175 gr. Şeker
4 Yumurta sarısı
200 gr. Un
2 çay kaşığı Kabartma tozu
İnce turta tabanı için:
6 Yumurta akı
180 gr. Şeker
1 Paket Şekerli Vanilin
6 Yumurta sarısı
90 gr. Un
90 gr. Nişasta

Yumurta akını su ile çok sıkı çırpın. Daha sonra yavaş yavaş şeker ilave edin. Çırpılmış yumurta sarısını buna karıştırın.

Kabartma tozunu ve unu karıştırınız, üstüne eleyiniz ve hafifçe karıştırınız.

Kelepçeli kalıbın içini hafifçe yağlayın ve fırın kağıdı yerleştirin. Hamuru kalıba ya-yın, üstünü düzeltin ve altın sarısı pişirin.

Piştikten sonra hamur kenarlarını kalıptan bir bıçakla ayırın. Kalıbı ters çevirin, fırın kağıdını çekip alın. Hamurun tabanını iki defa boydan boya kesin. Hazırlanan dolguyu sürün.