



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ TURTA

6 kişilik
230 gram badem
180 gram şeker (1 su bardağı)
60 gram tereyağı veya margarin
300 ml süt (1 su bardağından biraz fazla)
Yarım tatlı kaşığı un
2 adet yumurta
250 gram böğürtlen
Tuz

Bademleri mutfak robotunda 120 gram şekerle birlikte çekin. Karıştırırken içine yağı 2/3'ünü eritilmiş olarak katın. Pütürlü bir hamur elde edene dek karıştırmaya devam edin. Yuvarlak bir tart kalıbını yağlayın. Hazırladığınız hamuru bastırarak yerleştirin. 100 dereceye ayarlanmış fırında 40 dakika pişirin. Unu sütte ezin. Karıştırarak kaynatın. Kalan tereyağını katın. 1 yumurta sarısı ve 1 yumurtayı bir çimdik tuz ve 1 çorba kaşığı şekerle çırpın. Azar azar ılık sütü içine katın. Tekrar kısık ateşin üzerine oturtun. Karıştırarak koyulaştırın. Krema haline geldiğinde hamurun üzerine yayın. Alüminyum folyoyla kaplayın ve tekrar fırına koyun. 150 derecede 35 dakika pişirin. Böğürtleni 2 çorba kaşığı şekerle karıştırın. Hamurun üzerine yayın. Yumurta aklarını 2 çorba kaşığı şekerle birlikte çırparak kar haline getirin. Böğürtlenlerin üzerine dökün. Tekrar fırına koyup, 200 derecede 5 dakika pişirin.