



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TURTA

3 kahve fincanı toz şeker
6 yumurta
1 kahve kaşığı vanilya
1 kahve kaşığı tarçın
2 kahve fincanı bisküvi kırıntısı
3/4 kahve fincanı un
1,5 bardak çekilmiş ceviz
1/2 kahve fincanı vanilyalı pudra şekeri

Bisküvi kırıntılarını ince bir elekten geçirerek elde edilecek bisküvi kırıntıları bir kaba koyulur. Vanilya, tarçın, un ve ceviz ilâve edilip iyice karıştırılır.

Öte yandan 5 yumurtanın sarısıyla beyazı ayrılır. Sarılara 1 bütün yumurta ile toz şekerin yarısı ilâve edilip bir telle iyice çırpılarak birbirine halledilir.

Aklar ise bir tutam tuz ilâve edildikten sonra telle 10 -15 dakika devamlı çırpılarak kar haline getirilir. Sonra şekerin kalan kısmı ilâve edilip karıştırılır.

Daha sonra da bu yumurta sarılarına ilâve edilir. Cevizli karışım da azar azar dökülerek ilâve edildikten sonra hepsi karıştırılıp birbirine halledilir. Sonra içine yağlı kâğıt serilmiş pandispanya kalıbına dökülür. Orta fırında 25 dakika pişirilip çıkarılır. Soğuduktan sonra üzerine vanilyalı pudra şekeri serpilip servis yapılır.
