



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DYULYA TORTA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

3 adet yumurta
6 yemek kaşığı toz şeker
7 yemek kaşığı tepemele un
125 gr margarin
Yarım limon suyu
Yarım limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
2 adet ayva
2 yemek kaşığı bal

Yumurtalar ile toz şekeri köpürünceye kadar çırpın. Margarini eritip soğutun. Unu eleyin. Limon suyu, limon kabuğu rendesi ve margarini ilave edin. Un ve kabartma tozunu katıp karıştırın. Yağlanmış, unlanmış turta kalıbına dökün. Ayvaları soyup ince dilimleyin. Pasta üzerine dizin. Balı üzerine gezdirin. 180 derecede ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin. Süsleyip servise sunun.

