



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FISTIKLI TURTA

Hamur için:

8 adet yumurta

1 su bardağı tozşeker

Yarım limonun rendelenmiş kabuğu

1 tatlı kaşığı vanilya

9 çorba kaşığı un

Yarım su bardağı patates unu

1,5 çorba kaşığı margarin

Krema için:

2 adet yumurtanın sarısı

Yarım su bardağı tozşeker

1 tatlı kaşığı vanilya

Dört buçuk çorba kaşığı un

1 su bardağı kaynar süt

250 gram oda sıcaklığında margarin

1 su bardağı çekilmiş tuzsuz antepfıstığı

1 su bardağı pudraşeker

Şerbeti için:

1 su bardağı tozşeker

Yarım su bardağı su

1 adet limonun rendelenmiş kabuğu

Süslemek için:

Tuzsuz antepfıstığı

Hamur için derin bir kasede 4 adet yumurta sarısı, 4 adet yumurta, tozşeker, rendelenmiş limon kabuğu ve vanilyayı, boza kıvamına gelene dek 10-15 dakika çırpın. Elenmiş un ve patates ununu ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırın. Eritilmiş ve soğutulmuş margarini katıp karıştırmaya devam edin. Hazırladığınız hamuru yağlanmış ve yağlı kağıtla kaplanmış orta büyüklükte yuvarlak bir kek kalıbının içine boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Piştikten sonra soğuması için bir kenara alın. Diğer yandan kreması için bir tencerede yumurta sarılarını, tozşeker ve vanilya ile birlikte iyice çırpın. Unu ilave edin ve karıştırın. Kaynar sütü ekleyin ve hızlı karıştırmaya devam edin. Tencereyi ocağın üstüne alın ve harlı ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar tahta bir kaşıkla karıştırarak pişirin. Soğuması için kremayı bir tepsiye boşaltın. Diğer yandan oda sıcaklığındaki margarini iyice çırparak, yumuşatın. Kremadan 1 çorba kaşığı alarak margarinin içine katıp, iyice yedirin. Tüm kremayı margarine katıp, malzemeler özleşene kadar karıştırın. Kremaya tuzsuz antepfıstığı ve pudraşekerini ekleyip bir kenara alın. Şerbet için tozşeker ve suyu bir tencereye alıp, kaynatın. Rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin ve bir taşım daha kaynatın. Soğuttuğunuz pandispanyayı enlemesine ortadan ikiye kesin. İki parçanın üzerine de bir fırça yardımıyla şerbeti sürün. Pandispanyanın bir katına kremanın yarısını yayıp, diğer katı üzerine kapatın. Kalan krema ile turtanın üzerini ve kenarlarını kaplayın. Tuzsuz antepfıstığı ile üzerini ve yanlarını süsleyerek servis yapın.

