



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK ÜZÜMÜ BEZELİ TURTA

<http://www.verita.com.tr>

Turta hamuru için:

1,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Yarım su bardağı tereyağı (yumuşatılmış)

Yarım bardak şeker

2 adet yumurta sarısı

1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

Frenk üzümlü beze için:

2,5 su bardağı Verita Frenk Üzümlü

2 adet yumurta akı

Yarım bardak şeker

2 çay kaşığı mısır nişastası

Bir kaptan un, kabartma tozu, tereyağı, şeker, yumurta sarısı ve limon kabuğunu ekleyip hamur olana kadar karıştırın. Streç filme sarın ve buzdolabında yaklaşık 1 saat dinlendirin. Turta kalıbınıza sığacak kadar hamuru açın ve içine yerleştirin. Kalıbın alt kısmına ve yanlarına doğru hafifçe bastırın. 160°C önceden ısıtılmış fırında 25 dakika boyunca pişirin. Dolguyu hazırlamak için; yumurta beyazına mısır nişastası ve şeker ekleyip 5 dakika boyunca çırpın. Frenk üzümünü bezeyle ilave edin ve sonrasında hafifçe turtanın içine eşit miktarda dökün. Fırında 10 dakika daha pişirdikten sonra servis edebilirsiniz.

