HAVUÇLU TURTA

200 gram havuç
150 gram (2 su bardağına yakın) soyulmuş badem
125 gram (8 çorba kaşığı) tereyağı ya da margarin
100 gram (2/5 su bardağı) tozşeker
3 yumurta Biraz pudra şekeri
100 gram (4/5 su bardağı) un
1 limon
80 gram nişasta
Yarım paket maya

1 Yumuşamış 125 gram margarin ya da tereyağını bir kaba koyun. Tozşeker ekleyip elde ya da blendırla, kabarık bir krema haline gelene kadar çırpın. Sonra yumurtaları bir kerede ekleyip yine çırpın.
2 İyice yıkanmış limonun kabuğunu rendeleyip bu karışıma ilave edin.
3 Havuçları kazıyıp ince kıyın. Bademleri, kahverengi zarlarıyla birlikte ince kıyın.
4 Nişastayla unu karıştırın. Bunu, karışıma ekleyip iyice karıştırın. Sonra havuçları, bademleri ve son olarak da mayayı ekleyip karıştırmaya devam edin.
5 Karışımı, çapı 24 cm. olan yağlanmış bir kalıba boşaltın ve önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında yaklaşık 1 saat bekletin.
6 Fırından aldığınız turtayı soğuttuktan sonra çıkarın. Üstüne pudra şekeri serptikten sonra istediğiniz gibi süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:44361 • adı:HAVUÇLU TURTA • gönderen:masal • indirme tarihi:01.05.2024 - 09:37