



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAFES TURTA

50 gr un
1/2 çay kaşığı tarçın
75 gr tereyađı
50 gr Őeker
50 gr makineden geçirilmiř badem
2 ay kaşığı limon rendesi
2 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı limon suyu
300 gr ilek reçeli

Un ile tarçını bir kaba eleyin. Karışım ekmek kırıntılarını andırana dek tereyağı ile ovuşturun. Őeker, badem ve limon kabuğu rendesini ekleyin. Yumurta sarıları ve sert bir hamur olması için yeterli nicelikte limon suyunu da ekleyin. Unlanmış yüzeye alıp, hafifçe yoğurun. Hamurun üçte ikisi ile 18-20 cm. apındaki yivli tart kalıbını doldurun. Kalıp halkasını iyice bastırıp, fazlalıklarını kesin. Hamurun kalıbın her yanına eşit yoğunlukta yayılmasına zen gösterin. stne ilek reçelini yayın ve kalan hamuru kurabiye keseceği ya da keskin bir bıçakla şeritler halinde kesip, reelin üstüne kafes biçiminde dseyin. Orta ısıdaki fırında 25-30 dakika, üstü pembeleşene dek pişirin. Sođumaya bırakın ve kalıbın halkasını çıkarın.