



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ TURTA (FRANSA)

5 yumurta
1/2 limon kabuğu ve suyu
200 gr. şeker
170 gr. un
100 gr. kuru üzüm
Arası için: marmelat

Derin bir kase içinde yumurta ve şekerini 20 dakika tellerle iyice çarpınız.
Elenmiş un ve limon kabuğu rendesi limon suyu ilâve ediniz. Yıkamış kurulanmış ve una bulanmış üzümleri ilâve ediniz.
Yavaşça alt üst ediniz.
Yağlanmış ve unlanmış veya altına kâğıt yayılmış torte kalıbına koyarak orta ısı derecesinde fırında pişiriniz.
Fırından çıkardıktan sonra ortasından enine olarak ikiye kesiniz.
Arasına marmelat sürüp ince kıyılmış fındık veya badem serpiniz. Arzu edilen krema ile üzerini süsleyiniz.