



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVUSTURYA TURTASI

<https://www.posta.com.tr>

1,5 su bardağı un
1 çay bardağı fındık içi
1 çay bardağı badem içi
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 çay bardağı tereyağı
1 çay bardağı toz şeker
1 adet yumurtanın sarısı
1 su bardağı reçel
Üzeri için:
Pudra şekeri

Tereyağı ve toz şekeri, geniş bir kasede çırparak, krema kıvamına getirin. Yumurta sarısını ekleyerek çırpın. Reçel dışındaki malzemeleri ekleyerek yoğurun. Hamurunuzu yarım saat buzdolabında dinlendirin. Hamurunuzu iki eşit parçaya bölerek, bir parçasını yağlanmış tart kalıbına döşeyin. Üzerine reçelinizi dökün. Diğer hamurunuzu, unlanmış tezgahta, kalıbınızın büyüklüğünde açarak reçelin üzerine kapatın. 180 derecede ısıtılmış fırında, altın rengi alana kadar pişirin. Soğuyunca üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.

