



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NIŞAN TURTASI

Turtası için:

Birincisi 25 santim çapında, ikincisi 20 santim çapında, üçüncüsü 12,5 santim çapında olmak üzere üç kalıpta her biri üç parmak kalınlığında pandispanya hazırlamalı.

Turtaya konacak tatlı için:

1 yumurta,
125 gram toz şekeri,
1 limonun rendelenmiş kabuğu (sadece sarısı),
1 limonun suyu,
6 kaşık su,
30 gram un,
2 desilitre krema,
1 bardak vişne suyu.

Turtanın üstü yâni glasesi için:

1 yumurta akı,
150 gram pudra şekeri,
1/2 limonun suyu,
yeteri kadar şerbetçi boyası,
1/2 bardak krem şantiy

Yapımı:

Toz şekeriyle yumurtayı porselen bir kâseye koyup çırpmalı. Şeker eriyip çırpılmış yumurta köpürerek renk değiştirince sırasıyla ve azar azar çırpılmakta olan bu karışıma suyu, rendelenmiş limon kabuğunu, limon suyunu, elekten akıtılacak unu katıp iyice yedirmeli. Kâseyi içinde kaynar su bulunan ateşteki bir tencerenin içine oturtmalı. Kremayı karıştırarak koyulaşıp kaynayacak duruma gelinceye kadar benmari usulüyle pişirmeli. Krema kaynayacak kıvama gelince bunu benmariden çıkarmalı, vakit vakit karıştırarak soğumaya bırakmalı. Krema soğuyunca öbür kremayı iyice çırpmalı ve kaşık kaşık alıp bunun içine boşaltıp yedirmeli.

Turtanın tatlısı böylece hazır olunca orta boy pandispanyanın altını ve üstünü vişne suyuyla ıslatmalı. Bu pandispanyanın alt yüzüne kremanın üçte ikisini sürdükten sonra bunu büyük pandispanyanın üstüne oturtmalı. Kalan kremayı hafifçe vişne suyuyla ıslatılmış küçük pandispanyanın alt yüzüne sürünce bu pandispanyayı da orta boy pandispanyanın üstüne oturtmalı. Böylece üç katlı bir turta elde edilecektir.

Yumurta akını dağıtacak kadar çırpıktan sonra pudra şekerini serpererek buna yedirmeli. Hafifçe çırpmaya ara vermeden karışıma damla damla dökerek yarım limonun suyunu yedirmeli. Birkaç damla limon suyunda eritilmiş bir çimdik kadar şerbetçi boyasını da katıp iyice yedirdikten sonra bununla turtanın üstünü iyice sıvamalı ve donması için bir kenara bırakmalı. Turtanın üstündeki glase hafifçe kuruyunca krem şantiyi buzdolabından çıkarmalı bir sıkma şırıngasına doldurmalı ve bununla turtanın üstüne ve türlü yerlerine çeşitli süsler yaptıktan sonra turtayı servis tabağında buzdolabına kaldırarak en azından iki saat orada bırakmalı.

[ML® Nişan Kurabiyesi için tıklayın](#)