



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ TURTA

1 su bardağı badem
Yarım su bardağı kuru hurma
3 adet yumurta akı
1 çay bardağı toz şeker
Yarım su bardağı çırpılmış krema
2 tatlı kaşığı toz şeker
30 gr. tahin
30 gr. pekmez

Fırını 180 derecede ısıtıyoruz. Kek kalıbını yağıyoruz ve yağlı kağıt koyuyoruz. Bir kaptan yumurta akını çırpıyoruz. Şeker yavaşça ekliyoruz ve çırpmaya devam ediyoruz. Badem ve tahin pekmezli karışıma koyup karıştırıyoruz. Daha sonra hurmaları ekliyoruz. Hazırladığımız karışımı kalıba döküyoruz. Fırında 30 dakika pişiriyoruz. Kremasını hazırlamak için, kremayı ve ekstra şeker köpürtüyoruz. Düzgün bir şekilde kekin üzerine sürüyoruz.

