



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU TURTA

150 gram tereyağı
1 yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
4 çorba kaşığı kayısı reçeli
6 küçük armut
5 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı nişasta
1 çay bardağı ceviz

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekeri 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırmaya devam edin. 1 su bardağı sütü de ekleyip karıştırmaya devam edin. İstenirse içine bir limon suyu sıkılabilir çok ferah bir tadı oluyor. Daha sonra bu harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın. Armutları soyup dilimleyin. Tavada biraz pişirin ve üzerine şekeri, cevizi koyup hazırlayın. 190 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız kekin üzerine kayısı reçelini sürün. İster sıcak ister soğuk servis yapın.