



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR KALPLI TURTA

3 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
2 su bardağı un
1 çay bardağı mısır unu
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket labne peyniri
1 tatlı kaşığı tuz
Birkaç dal kıyılmış dereotu
1 limonun rendelenmiş kabuğu
Yarım limonun suyu
1 kavanoz enginar kalbi

Yoğurma kabının içine yumurtaları kırın. Üzerine sıvıyağ, yoğurt, limon suyu ve enginar hariç diğer malzemeleri ekleyip güzelce karıştırın. Yağlanmış bir fırın kabının içine kek harcı gibi olan karışımı dökün. Üzerine enginarları sırayla dizin ve biraz da dereotu serpin. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın.