



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ TURTA

250 Gr Margarin
1 Su Bardağı un
4 Adet yumurta
2 Su Bardağı pudra şekeri
1 Su Bardağı toz fındık
1 Paket kabartma tozu
12 Adet Müldüm eriği

Hamur için bir kaba un, pudra şekeri, kabartma tozu ve toz fındığı alarak karıştırın. Ortasını açıp, içine yumurta 125 gram margarinini alın. Ortadan itibaren yoğurmaya başlayın ve kulak memesinden yumuşak bir kıvamda hamur elde edin. Hamuru tart kalıbına aldıktan sonra havuz oluşacak biçimde şekillendirin. Kreması için ayrı bir kaba 125 gr margarin, toz fındık, yumurta, un ve pudra şekerini alıp, mikserle çırpın. Kremayı hamurun üzerine yayın. Çekirdekleri çıkartılmış ve ikiye bölünmüş erikleri kremanın üzerine dizerek önceden ısıtılmış fırında 180 derecede pişirin. Ilıdıktan sonra tart kalıbından servis tabağına ters çevirerek çıkarın düzeltip, servis yapın.