



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI TURTA

1 su bardağından biraz az fındık
100 gram tereyağı (veya margarin)
4/5 su bardağı toz şeker
1 çorbakaşığı zeytinyağı
5-6 çorbakaşığı süt
Bir paket maya
1 adet limon
Un

Yarım çaykaşığı tozşekerle fındıkları karıştırın. Diğer bir kaptaki kalan tozşekerle yumurtaları çırpın. Oda sıcaklığında yumuşamış margarini veya tereyağını eritin. Rendelenmiş limon kabuğu, 200 gr mayayla birlikte elenmiş unu, fındıkları, zeytinyağını ve sütü ekleyip yeniden karıştırın. 24 cm.lik bir kek kalıbını yağlayıp, una bulayın ve hazırlanmış karışımı ters yüz edin. Turtayı, önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında yarım saat kadar pişirin. Çıkardıktan sonra pudra şekeri ve irice kıyılmış fındıklarla süsleyerek servis yapın.