



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI REÇELLİ MİNİK TURTALAR

1 paket margarin
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 adet yumurta
Alabildiği kadar un
2 kase kayısı reçeli ya da kayısı marmeladı

Hamur malzemeleri kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur.

Kayısı reçeli rondodan geçirilerek marmelat haline getirilir.

Hamur buzdolabında 30 dakika donması için bekletilir.

Hamur merdane yardımı ile 5 mm kalınlığında açılır.

Su bardağı ile yuvarlaklar yapılır.

Üzerine marmelat sürülür.

Minik minik koparılan hamurlardan ince şeritler yaparak reçelin üzerine kafes şeklinde yerleştirilir.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilen turtalar önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana dek pişirilir.

Turtalar soğuduktan sonra pudra şekeri serpilerek servise hazırlanır.