



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI TURTA

2.5 su bardağı un
5 çorba kaşığı soğuk tereyağı
1/2 çay kaşığı tuz
2-3 çorba kaşığı soğuk su
İç için:
3 adet ayva
1 çay bardağı su
2 adet karanfil
1.5 çay bardağı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
8 adet iri kıyılmış ceviz

Kabukları soyulup dilimlenmiş ayvaları, su ve karanfili ekleyip 20 dakika pişirin. Suyunu çekince toz şekerini koyup iki dakika daha pişirin. Un, tereyağı ve tuzu elinizle ufalayıp soğuk suyla yoğurun. Hamuru ikiye ayırın ve açın. Bir adet hamuru yağlanmış kalıba, kenarları da kaplayacak şekilde yerleştirin. Üzerine ayva, tarçın ve ceviz koyun. Diğer hamuru üzerine kapatın. Yumurta sarısı sürüp 180 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "Hiç Kimse" tarafından gönderildi. 06.11.2014