



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALKABAKLI LABNELİ TURTA

İrem Çakmaklı

500 GR BAL KABAĞI  
1 SU BARDAĞI TOZ ŞEKER  
YARIM SU BARDAĞI SU  
YARIM TATLI KAŞIĞI TARÇIN  
3 ADET KURU KARNFİL  
ÇAY KAŞIĞININ UCU İLE TOZ ZENCEFİL  
1 ADET YUMURTA  
YARIM PAKET PINAR LABNE  
HAMURU İÇİN:  
1 ADET YUMURTA  
200 GR MARGARİN  
2,5 SU BARDAĞI UN  
YARIM SU BARDAĞI TOZ ŞEKER VEYA PUDRA ŞEKERİ

Marketten soyulmuş olarak aldığımız bal kabaklarını bıçak yardımıyla küçük parçalara bölerek tencereye alın. Kabakların üzerine şeker, baharatlar ve suyu ekliyerek orta ateşte kabaklar yumuşayınca kadar pişirin. Pişen kabakları ocaktan alın, blendırdan geçirerek soğumaya bırakın. Kabak püresi soğurken turtanın hamurunu yapmaya başlayın. Derin bir kab içerisinde yumurta, un, şeker ve küp küp doğradığımız margarini atın. Mikserin yoğurma aparatıyla hamur kendini toplayana kadar karıştırın. Hamur toplanınca elinizle yoğurarak top haline getirin. (ilk yoğurmayı mikserle yapmadıysanız hamuru buzdolabında 1 saat kadar soğunun). Küçük boy kelepçeli kalıbın (24 cm) içini yağlayın. Hazırladığınız hamurun 3/2 sini kalıba bastırarak 3 cm yüksekliğinde kenarları oluşturun. Hamur kaplama işlemi bitince hamurun tabanına çatal yardımıyla delikler açın. Soğuyan kabak püresinin içine labne peynirini ve 1 adet yumurtayı ekliyerek tel çırpıcı ile çirpın. 180 derece önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Tamamen soğuduktan sonra kalıptan çıkartın ve dilimleyerek servis yapın.