



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI TURTA

1 kilo balkabağı
800 gr. şeker
1 su bardağı ceviz içi
2 adet karanfil
Hamuru İçin,
250 gr. un
50 gr. pudra şekeri
1 adet yumurta
150 gr. margarin
yarım paket vanilya
yarım paket kabartma tozu
biraz tuz

Hamur malzemesini biraz yoğurun dinlendirin. Bir tepsiyi biraz yağlayın, hamuru tepsi kadar merdane ile açın, tepsiye yayın, bir kaç yerini çatalla delin, orta ısılı fırında pişirin. Balkabağını rendeleyin, şeker ve karanfil ile beraber pişirin, marmelat kıvamına gelince kıyılmış cevizleri ilave edin. Pişmiş olan hamura kabak içini güzelce yayıp tekrar fırına verin, beraberce biraz daha pişirdikten sonra, dilimleyerek servis edin.