



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAKLI TURTA

Keki için:

2,5 su bardağı un

150 gram tereyağı

2 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

2 çorba kaşığı yoğurt

Kreması için:

1,5 su bardağı süt

1 çay bardağı şeker

2 çorba kaşığı labne peyniri

1 paket vanilya

700 gram bal kabağı

Tart hamuru için yumurtayı şeker ile iyice çırpın. İçine diğer malzemeleri ekleyip yoğurmaya başlayın. Yumuşak ama akışkan olmayan hamuru yağlanmış kalıpların içlerine paylaşın. Daha sonra fırında 20 dakika pişirip çıkartın. Kreması için kabukları soyulmuş bal kabaklarını üzerine şekeri ekleyerek 30 dakika pişirin. Püre yapıp içine sütü ve labne peyniri ekleyip karıştırın. Pişirdiğiniz turtanın üzerine soğuk olarak gezdirin, yaban mersini ile süsleyin. Üzerine kalan hamurlardan kafesler yapıp fırına verin, 10 dakika pişirip servis yapın.