



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASİT ERİKLİ TURTA

2 adet yumurta
Çeyrek paket margarin
1 çay bardağı pudra şekeri
Yarım paket kabartma tozu
1 fiske tuz
1 paket vanilya
1 su bardağı elenmiş un
Üzeri içinÇ
10 adet mürdüm eriği
1 çorba kaşığı toz şeker

Yumurta ve şeker mikserle bir kaç dakika çırpılır. Üzerine yumuşak margarin eklenir, biraz daha çırpılır. Üzerine elenmiş un, tuz, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir. Yağlanmış tart kalıbına dökülür. Üzerime ikiye bölünmüş eriklerin iç kısmı üstüne gelecek şekilde dizilir. Eriklere toz şeker serpilir 170 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir.