



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLEN REÇELLİ TURTA

3 bardak un
1 bardak toz şeker
300 gram margarin
2 yemek kaşığı çekilmiş fındık
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı karanfil tozu
4 yemek kaşığı böğürtlen reçeli

Margarini, yumurtayı ve şekerini elle iyice karıştırın. Un, fındık, tarçın karanfil tozunu karıştırın. Yavaş yavaş margarine ekleyin, yoğurun. Hamurun 3/4'ünü kalıba yayın. Altına yağlı kağıt yayabilirsiniz. Üstüne reçeli sürün. Kalan hamurla şeritler yaparak turtanın üstünü süsleyin. 175° ısıtılmış fırında pişirin.

