



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ FRANSIZ TURTASI

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Yemek Kaşığı FINDIK İÇİ (Çekilmiş)
- 0,5 Tatlı Kaşığı karanfil
- 4 Çorba Kaşığı böğürtlen reçeli
- 0,5 Tatlı Kaşığı tarçın
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Adet yumurta
- 3 Su Bardağı un

Margarini, yumurtayı ve şekerini elle iyice karıştırın. Un, fındık içi, tarçın, karanfil tozunu karıştırın ve yavaş yavaş margarinli karışıma ekleyip yoğurun. Hamurun 3/4'ünü altına yağlı kağıt sererek kalıba yayın. Üstüne böğürtlen reçelini sürün. Kalan hamuru şeritler halinde turtanın üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45-50 dakika pişirin.