



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ TURTA

300 gram tereyağı
3 su bardağı un
1 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı çekilmiş fındık
1 adet yumurta
Yarım tatlı kaşığı tarçın
Yarım tatlı kaşığı karanfil
4 çorba kaşığı böğürtlen reçeli

Tereyağını, yumurtayı ve şekeri elinizle iyice karıştırın. Un, fındık, tarçın ve karanfil tozunu karıştırın. Yavaş yavaş tereyağına ekleyin, yoğurun. Hamurun dörtte üçünü kalıba yayın. Altına yağlı kağıt yayabilirsiniz. Üstüne reçeli sürün. Kalan hamurla şeritler yaparak turtanın üstünü süsleyin. 175 derece ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirin.

