



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ TURTA

- 120 Gr Sana Hamurışı
- 0,5 Paket kabartma tozu
- 1 Çay Bardağı pudra şeker
- 2,5 Su Bardağı un
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı file badem
- 0,5 Su Bardağı toz şeker
- 500 gr Böğürtlen
- 2 Yemek Kaşığı buğday nişastası
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı ince çekilmiş fındık
- 1 Adet yumurta akı

Derin bir kâsenin içine unu, toz şekerini, kabartma tozunu, vanilyayı ve fındık ununu alıp iyice karıştırın. Ortasını havuz şeklinde açtıktan sonra 1 yumurtayı, küp şeklinde doğradığınız margarin ekleyip yumuşak kıvamlı bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Streç folyoya sarıp buzdolabında 20 dakika dinlendirin. Diğer tarafta harç için gerekli malzemeleri bir kasede karıştırın. Dinlendirdiğiniz hamurun 2/3'lük kısmını merdane yardımıyla kalıbınızın büyüklüğünde açın. Turta kalıbını margarin ile yağlayın. Açtığınız hamuru kenarlarından hafif taşacak şekilde kalıbınıza yerleştirin. Hazırladığınız harcı hamurun üzerine döküp düzgün bir şekilde yayın. Kalan hamuru da turta kalıbının büyüklüğünde açın. Malzemelerin üzerini örtün. Hamurun kenarlarını kıvrıp yumurta akı sürün. File bademleri üzerine serpiştirin. önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırından kızarıncaya kadar pişirin. Servis yapın.