



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİCİ TURTA

Yarım paket margarin
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1,5 su bardağı un
Harç için:
1 paket labne peyniri
2 su bardağı tatlı lor
Yarım su bardağı pekmez
2 adet yumurta

Hamur malzemesi yoğrulur, streç filme sarılır, buzdolabına konur, yarım saat dinlendirilir. Sonra merdaneyle turta kalıbı kadar açılır. Üzeyeine çatalla delikler yapılır. Harç malzemesi bir araya getirilir ve çırpılır. Hamurun üzerine dökülür. 175 derece fırın-na verilir, kızarana kadar pişirilir. Pasta gibi dilimlanarak servise sunulur.