



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI TURTA

300 gr irmik
120 gr İçim Tereyağı, oda sıcaklığında bekletilmiş
6 adet enginar çanağı
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 adet limon suyu
1 diş sarımsak
1 tutam maydanoz
1 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
Tuz, taze çekilmiş karabiber

İçim Tereyağı, irmik, bir tutam tuz ve yaklaşık 140 ml su ile yoğurarak homojen ve elastik bir hamur elde edin. Hamuru streç filme sarıp dinlenmeye bırakın. Enginarları ince dilimlere bölüp içine bir limonun suyunu eklediğiniz su dolu bir kaseye koyun. Sudan aldığınız enginarları bir başka tavada bir çorba kaşığı zeytinyağı, bir diş sarımsak ve bir tutam doğranmış maydanozla birlikte 2-3 dakika kavurun, tuzunu ayarlayın. Sarımsağı çıkarın. Biraz limon kabuğu rendesi ekleyin. Dinlenen hamuru açın. Fırına girebilecek bir kalıba yerleştirin. Üzerine sebzelerinizi yerleştirin. Kalan hamuru 20 cm çapında açın ve bu hamurla sebzelerin üstünü kaplayın. Kenarlardan bastırarak alttaki ve üstteki hamurları birbirine yapıştırın. 200 derece fırında yaklaşık 35 dakika pişirin. Hazırladığınız turtayı fırından çıkarıp 10 dakika dinlendirin. Sıcak veya ılık olarak servis edin.

