



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ TURTA

1 yumurta
4 yemek kaşığı tereyağ
7 yemek kaşığı yoğurt
2 kahve fincanı pudra şekeri
2 kahve fincanı zeytinyağı
1 kahve fincanı mısır nişastası
5 su bardağına yakın un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
İçi için:
12 adet müldüm eriği
Yarım çay bardağı şeker
1 çay kaşığının ucuyla tarçın
Üzeri için:
Pudra şekeri

İç harcı için çekirdeklerini çıkarttığımız erikleri rondodan geçiriyoruz. Şekerle bir kaba alıp ara sıra karıştırarak pişirmeye bırakıyoruz.

Hafif suyunu çekince tarçını da ekleyip altını kapatarak dinlendiriyoruz.

Turtamız için un ve kabartma tozu hariç diğer malzemelerimizi bir kabin içine alarak karıştırıyoruz.

Ununu ve kabartma tozunu da kontrollü bir şekilde ilave ederek sert olmayan yumuşak bir hamur elde ediyoruz.

Hamurumuzu tezgaha alarak şekilde görüldüğü gibi iki parçaya bölüyoruz. Büyük hamurumuzu tepsiden biraz büyük olacak şekilde açıyoruz.

Büyük boy borcamımızın içini yağlayarak açtığımız hamurumuzu yerleştiriyoruz. İçine çatalla delikler açarak erikli harcımızı yerleştiriyoruz.

Küçük hamurumuzdan şeritler yaparak turtamızın üzerini kafes şeklinde kapatıyoruz.

Hamurumuzun kenarlarını üste katlayıp 180 derece fırında üzeri beyaz kalacak şekilde yaklaşık 20-25 dakika pişiriyoruz.

Pişen turtamızı soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpererek servis ediyoruz.

