



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ TURTA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 paket Dr.Oetker Tart Un

1 yumurta 125 g margarin

3 yemek kaşığı su

Üzeri için:

250 g mürdüm eriği

2 yemek kaşığı galeta unu

2 yemek kaşığı şeker

2 yemek kaşığı fındık kırığı

1 tatlı kaşığı tarçın

25 g tereyağı

Tart unu yumurta, margarin ve su ile çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba yayın.

Erikleri ikiye ayırıp çekirdeklerini çıkardıktan sonra, iç kısımları üste gelecek şekilde hamurun üzerine dizin.

Üzerine sırasıyla galeta unu, şeker, fındık kırığı ve tarçını serpin. Tereyağını küçük parçalar halinde tartın üzerine paylaşırın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 150°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 150°C (önceden ısıtılmış)

Piştirme süresi: Yaklaşık 45-55 dakika