



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ERİKLİ TURTA

### Malzemeler:

Yarım kilogram mürdüm eriği  
2 çay bardağı toz şeker  
2 su bardağı un  
4 adet yumurta  
175 gram margarin  
Yarım paket kabartma tozu  
Pudra şekeri

### Hazırlanışı:

Margarini eritin. Yumurtaları bir kaptaki mikserle 2-3 dakika çırpın. Şeker ilave edip çırpmaya devam edin. Erimiş margarinle çırpılarak karışıma ekleyin. Unu kabartma tozunu katıp karıştırın. Unu karışıma yavaş yavaş yedirin. Margarinle yağlanmış fırın kabına akıcı karışımı dökün. Ortadan ikiye bölünüp çekirdekleri temizlenmiş mürdüm eriklerini aralarında boşluk kalmayacak şekilde hamurun üstüne yan yana dizin. Önceden ısıtılmış ve 175 dereceye ayarlanmış fırında 40 dakika süreyle pişirin. Üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.