



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ERİKLİ VE VIŞNELİ TURTA

- 250 Gr Sana Hamurışı
- 2 Çay Bardağı toz şeker
- 1 Su Bardağı pudra şeker
- 1 Çay Bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 Biraz fındık içi
- 1 Biraz Ceviz içi
- 3 Su Bardağı un
- 500 gr olgun erik
- 1 Adet Yumurthanın sarısı
- 250 gr vişne
- 1 Çorba Kaşığı yoğurt
- 1 Tatlı Kaşığı kabartma tozu

Erikleri ve vişneleri yıkayıp çekirdeklerini çıkarın. Şekeri ekleyip harmanlayın ve iki saat bekletin. Meyveleri tel süzgeç yardımıyla süzün. Ceviz haricindeki tüm hamur malzemesini hamur yoğurma kabında pürüzsüz hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üçte ikisini kalıba göre (kenarlarından yükselterek) yayıp çok hafif un (iç malzemenin eriyip tabana yapışmaması için) serpin. Meyveleri cevizle karıştırıp ilave edin. Kalan hamur parçasını yağlı kağıt üzerinde (hamur ince olduğu için yapışmaması gerekiyor) açın. Meyvelerin üzerine kapatıp kağıdı kaldırın. Fındık ve ceviz içlerini hamurun üzerine hafifçe batırın. 175 dereceli fırında 45 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Dilimleyip servis yapın.