



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FINDIKLI TURTA

200 gr. toz şeker  
150 gr. iç fındık  
100 gr. tereyağı ya da margarin  
3 yumurta  
1 adet limon  
1 paket maya  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
5-6 çorba kaşığı süt

Fındıkları yarım çay kaşığı toz şekerle karıştırın. Başka bir kaptaki kalan toz şekerle yumurtaları çırpın. Oda sıcaklığında yumuşamış margarin ya da tereyağını karıştırın. Rendelenmiş limon kabuğunu, 200 gr. elenmiş unu, fındıkları, zeytinyağı ve sütü ekleyip karıştırın. 24 santimlik bir kek kalıbını yağlayın, una bulayın ve kazırlanmış karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında yarım saat pişirin. Çıkardıktan sonra pudra şekeri ve iri kıyılmış fındıklarla üsleyerek servis yapın.