



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR VE BÖĞÜRTLENLİ TURTA

2.5 su bardağı un

125 gram margarin

1 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

2 çorba kaşığı ceviz

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Üzeri için:

10-15 adet incir

Aroma için birkaç adet böğürtlen

2 çorba kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı tarçın

Ceviz

Fıstık

Karıştırma kabına unu koyup ortasını açın içine eritiğiniz sana hamurışını koyun ve yumurtayla kabartma tozunu da ekleyin. 1 çay bardağı toz şeker ilave edip turta hamurunu yoğurmaya başlayın. Cevizi parçalayıcıdan geçirin. Turta hımurunu turta kalıbına yerleştirin ve üzerine cevizi yayın. İncirleri dilimleyip dizin. Çok az miktarda böğürtlen koyun, daha sonra bir kapta 2 çorba kaşığı şekeri ve 1 çay kaşığı tarçını eritip böğürtlen ve incirlerin üzerine dökün. Tekrar ceviz serpip 170 derecelik fırına bu leziz turtayı yollayın yaklaşık 40 - 45 dk. da pişeceğinden yanından ayrılmayın yanması çok kolaydır.