



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI KAFESLİ TURTA

MALZEMELER

3 adet yumurta
10 yemek kaşığı un
125 gr. margarin
3 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tozşeker
Üzeri için:
200 gr. labne peynir
1/2 demet maydanoz
6-7 adet kornişon turşu

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları tuzla çırpın. Yoğurt, erimiş, soğutulmuş margarin, un ve kabartma tozunu ilave edip, karıştırın. Yağlanmış tart kalıbına döküp, 180 °C ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Maydanozu ince kıyın. Turşuyu ince doğrayın. Labne peynir ile iyice karıştırın. Turtanın üzerini kaplayın. Kırmızı biberleri ince şeritler halinde kesip, kafes şeklinde dekore edin. Biraz dinlendirip, dilimleyerek servis yapın.