



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIKLI TURTA

Elif Korkmazel

Hamuru için:

2 su bardağı un

2 orba kaşığı tereyağı

2 orba kaşığı pudra şekeri

3 orba kaşığı kıyılmış ceviz

1 adet yumurta

İçi için:

1.5 ay bardağı şeker

1 ay bardağı su

350 gram kızılcık veya ilek, vişne de olabilir.

Un, tereyağı, ceviz, pudra şekerini karıştırıp üzerine yumurtayı kırın ve hamurunu toparlayın. Yağlanmış unlanmış fırın kabına hamuru yerleştirin. 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. İçi için, kızılcıkları tencereye alın üzerine şekeri ve suyu koyup 10 dakika kaynatın. Yarisını kalın süzgeçten geçirin. Yarisını da bütün bırakıp ve pişmiş olan turtanın üzerine yerleştirin. Soğutup servis yapın.