



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ERİKLİ VE BADEMLİ TURTA

6 milföy
120 gr badem ezmesi
8 anjelik erik
Pudra şekeri

Fırını 190 dereceye ayarlayın. Milföyleri bir dikdörtgen oluşturacak şekilde dizin. Kenarlarını birbirine yapıştırın. Yağlı kağıt konulmuş fırın tepsisine yerleştirin. Badem ezmesini milföy hamurunun üzerine yerleştirdiğinizde kenarlardan birer parmak kalınlığında boşluk kalacak büyüklükte açın. Milföy hamurunun üzerine yerleştirin. Erikleri dilimleyip badem ezmesinin üzerine dizin. Sıcak fırında 20 dakika pişirin. Ilındıktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

