



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU TURTA

<https://www.sabah.com.tr>

Yarım paket (125 gram) oda sıcaklığında margarin

1 adet yumurta

Aldığı kadar un

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım paket kabartma tozu

1 su bardağı nohut

Üzerine:

250 gram lor

Yarım demet kıyılmış maydanoz

Yarım demet kıyılmış dereotu

1 çorba kaşığı tereyağı

1 adet yumurta

1 çay bardağı süt

Pul biber

Öncelikle oda sıcaklığında margarin, un, yumurta, kabartma tozu ve tuzu ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru yuvarlak cam bir kalıba döşeyin. Üzerine yağlı kağıt ya da alüminyum folyo serin. Nohut ya da kuru fasulye serpiştirin. 200 derece fırında, 15 dakika pişirin. Daha sonra alüminyum folyo ve fasulyeleri alıp, turta hafifçe pembeleşene dek fırında tutun. Ayrı bir yerde, üzeri için gerekli malzemeyi hazırlayın. Bunun için loru, ince kıyılmış dereotunu, maydanozu, yumurta, süt ve pul biber ile karıştırın. Arzuya göre tuz ekleyerek, pişen hamurun üzerine yayın. 200 derece ısıllı fırının ızgarasında, üzeri kızarana dek tutun.

