



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## NARLI TURTA

Hamuru için:

1 yumurta

125 gram tereyağı

1 orta boy limonun kabuğu

125 gram toz şeker

250 gram un

1 paket kabartma tozu

Narlı iç harcı için:

3 büyük nar

1 yemek kaşığı nişasta

1 yemek kaşığı toz şeker

Servis için:

3 yemek kaşığı pudra şekeri

Tereyağı ve yumurtayı karıştırın ve içine toz şeker ve limon kabuğunu ekleyip karıştırmaya devam edin. Üzerine unu ve kabartma tozunu da ekleyip iyice karışana kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru üzerini kapatıp 30 dakika kadar bekletin.

Bu sırada turtanın içi için; narları ikiye bölüp tanelerini çıkarın ve yarısını ayırıp suyunu sıkın. İçinde tane kalmamasına dikkat edin. Nar suyunu ufak bir tencereye koyun ve içine şekeri ve nişastayı ekleyerek karıştırıp kıvam almasını sağlayın. Piştikten sonra kalan narı ekleyin ve ocağı kapatın.

Orta boy tart kalıbını tereyağıyla yağlayın ve hamurun yarısını koparıp ondan da bir parça daha alıp kalanını tepsiye yayın. Hamurun kenarlarını yırtmadan uzatın ve tırtıklı yerleri de kaplayın. Narlı harcı dökün ve tüm turtayı kaplayın. Kalan hamuru şeritler şekline getirip sepet şeklinde üzerini örtün. Turtanızı 180 derecede üstü renk alana kadar pişirin. Dilerseniz üzerine pudra şekeri serpip servis edebilirsiniz.

