



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NARLI TURTA

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

300 gr. margarin  
3 su bardağı un  
1 su bardağı şeker  
2 yemek kaşığı çekilmiş fındık  
1 adet yumurta  
1/2 tatlı kaşığı tarçın  
1/2 tatlı kaşığı karanfil  
4 çorba kaşığı nar reçeli

Margarini, yumurtayı ve şekerini elimizle iyice karıştırıyoruz. Un, fındık, tarçın ve karanfil tozunu ekliyoruz. Yavaş yavaş margarin ekleyip yoğuruyoruz. Hamurun dörtte üçünü kalıba yayıyoruz. Altına yağlı kağıt yayabilirsiniz. Üstüne nar reçeli sürüyoruz. Kalan hamurla şeritler yaparak turtanın üstünü süslüyoruz. 175 derecede önceden ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişiriyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.01.2024