



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEKTARİNLİ TURTA

- 5-6 adet nektarin
- 1 kahve fincanı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2,5 su bardağı un
- 125 gram tereyağı
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 adet limon
- 1 paket kabartma tozu
- 1 kahve fincanı buzlu su veya süt

Nektariler küp veya elma dilimi şeklinde doğrayıp tencereye alın. Toz şeker ekleyip, yumuşayana dek pişirin. Tarçın ilave edip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Turta hamuru için unu bir kaba alıp, ortasını havuz şeklinde açın. Eritilmiş tereyağı, pudra şekeri, yumurta sarısı, rendelenmiş limon kabuğu, kabartma tozu ve azar azar su veya süt ekleyip hızlı bir şekilde hamuru yoğurun. Daha sonra 20-25 dakika buzdolabında dinlendirin. Yağlanmış turta kalıbının yanlarını da kaplayacak şekilde hamuru yerleştirin. Kenarlardan sarkan fazla hamuru kesip kenara ayırın. Soğuyan nektarili harcı hamurun üzerine yayın. Kenara ayırdığınız hamur parçaları ile kafes yapın. Kalan kısmı ile turtanın kenarlarını süsleyin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Dilimleyip servis yapın.

