



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MİNİK TURTA

5 Çorba Kaşığı Tereyağı
4 Çorba Kaşığı Soğuk Su
1.5 Su Bardağı Un
75 gr Krema
1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri
1 Adet Yumurta
Tuz
Bir Tutam hindistancevizi

Tereyağını ufak parçalar halinde kesin. Tuz ve soğuk su ile karıştırın. Unu bu karışıma ekleyip, yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru 30 dakika kadar buzdolabında bekletin. Bu sürenin sonunda yumurta, krema, tuz ve hindistancevizini karıştırın. Kaşar peynirini ekleyin.

Ufak kalıpları yağlayın. Hamuru şeffaf folyonun arasında incecik açın. İsteddiğiniz şekilde kesin. Kalıplara yerleştirin. Üzerine peynirli içten koyun. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 20 dakika pişirin...