



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ REÇELLİ TURTA

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

150 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

İçi için:

1 çay bardağı vişne reçeli

3 çorba kaşığı labne peyniri

1 çay bardağı yoğurt

2 yumurta

1 çay bardağı un

1 çay kaşığı tarçın

İç malzemeyi hazırlamak için yoğurt, reçel, yumurta ve labneyi iyice çırpın. Üzerine unu ve tarçını ekleyip karıştırın. Hamuru için gereken malzemeleri bir kâbın içinde yoğurun. Bu hamuru kelepçeli bir kâbın tabanına yayın. Reçelli harcı üzerine yerleştirin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Reçel yerine istediğiniz meyveyi de kullanabilirsiniz. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.