



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TURTA

2 su bardağı un
1 adet yumurta
100 gr. tereyağı
½ paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı su
Tuz
Üzeri için:
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
150 gr. beyaz peynir
½ demet dereotu
Tuz

Unu yoğurma kabına alın. Ortasını açıp yumurtayı kırın. Oda ısısında yumuşamış tereyağı, tuz ve kabartma tozunu ilave edip parmak uçlarınızla yoğurmaya başlayın. Hamuru toparlamak için 3 yemek kaşığı suyu ilave edip hamuru yoğurun. Yuvarlak bir turta kalıbını yağlayıp hamuru elle bastırarak yerleştirin. Hamurun üzerine çatalla delikler açın. Yumurtaları unla çirpin. Tuz ekleyin. Ezilmiş beyaz peynir, süt ve kıyılmış dereotunu ekleyip hamurun üzerine dökün. Önceden 200 derece ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin.

