



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ TURTA

250 gr. un  
180 gr. tereyağı  
75 gr. kaşar peyniri  
1 adet yumurta  
100 gr. beyaz peynir  
Biraz kırmızı biber  
Tuz

Un hamur tahtasına elenir. 150 gr. yağ ile kıyılır. 75 gr. rendelenmiş kaşar peyniri ilâve edilir. Yoğururur. Merdane ile 3-4 mm. kalınlığında açılır. 5-6 cm. çapında nemse kalıbı ile kesilir. Tepsiyeye dizilir. Bir sıranın üzerine yumurta sarısı sürülür. Birine sürülmez. Orta fırında pembe renkte pişirilir. Fırından çıkınca yumurtasız olanlara peynir kreması sürülür. Yumurta sürülenler üzerine yapıştırılır.

Peynir Kreması: 30 gr. yağ bir kaptaki krem hâline gelinceye kadar karıştırılır. Peynir ilâve edilir. İyice ezildikten sonra biraz kırmızı biber atılıp karıştırılır.