



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAZI TURTASI

Yarım paket margarin
1 adet yumurta
2 orba kaşığı pudra şekeri
1 su bardaęı un
Üzeri için:
3 adet yumurta
1 ay bardaęı toz řeker
1 tatlı kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı nişasta
1 su bardaęı süt
8 adet kuru kayısı

Hamur malzemesi soğuk olarak yoğrulur, buzdolabında 1 saat dinlendirilir. Sonra turta kalıbının da kenarlarını kapsayacak şekilde yerleştirilir. Yüzeyine çatalla delikler atılır. Büyük bir kasede yumurtalar, toz şeker, nişasta, yumuşak tereyağı ve süt iyice çırpılır. Son olarak ince kıyılmış kayısılar eklenir, hamurun üzerine dökülür. 180 derece fırına verilir ve pembeleşene kadar pişirilir.