



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ TURTA

250 gram tereyağı
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
6 yemek kaşığı dolusu pudra şekeri
Aldığı kadar un (Yaklaşık 5 su bardağı un)
1 paket kabartma tozu
Çeşitli reçel ve marmelatlar
Üstüne serpmek için ayrıca pudra şekeri

1. Tereyağını oda sıcaklığına getirip, reçel dışındaki malzemelerle kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun.
2. Hamurun 1/3'ünü ayırıp buzluğa koyun.
3. Kalan hamuru yağlanmış kalıplara yerleştirip üzerlerini çatal ile birkaç yerinden delin.
4. Buzdolabında yarım saat kadar beklettikten sonra reçel ya da marmeladı üzerine yayın.
5. Buzluktaki sertleşmiş hamuru rendeleyip reçel katlarının üzerine serpiştirin.
6. Önceden ısıtılmış 180° fırında üzerleri pembeleşene kadar kızartın.
7. İyice soğuduktan sonra pudra şekeri serpererek servis yapın.

