



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## REÇELLİ TURTA

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

150 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

İçi için:

1 su bardağı kızılıık ya da vişne reçeli

1 çorba kaşığı toz jöle

Öncelikle reçeli bir tavanın içine alın. Üzerine 1 çay bardağı suyu ve jöleyi ekleyip bir taşım kaynatın. Jöle yoksa nişasta da kullanabilirsiniz. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kaptaki yoğurun. Bu hamuru unlanmış tezgâhta açın. Turta kalıbına yerleştirin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Soğuyunca üzerine reçeli boşaltın. Pudra şekeri serpebilirsiniz.

---