



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ TURTA

- 5 adet şeftali
- 3 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 yumurtanın sarısı
- 45 gram tereyağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı krema
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri

Öncelikle un, kabartma tozu ve toz şekeri bir kaptaki karıştırıp ortasını havuz gibi açın.

Yumurta, krema, yoğurt ve tereyağını ilave edip yoğurun.

Tart kalıbını yağlayın.

Hamurdan limon büyüklüğünde bir parça ayırıp büyük parçayı merdane ile açarak tart kabına yerleştirin.

İyice yıkayıp kuruladığınız şeftalileri elma dilim şeklinde ince ince dilimleyip, hamurun üzerine sırt sırta gelecek şekilde dizin.

Şeftalilerin üzerine iki yemek kaşığı pudra şekeri serpin.

Ayırdığınız hamuru merdaneyle yarım santimetre kalınlığında açıp birer santimetrelik şeritler kesin.

Hamurları, şeftalilerin üzerine kafes yaparak yerleştirin.

Üzerine yumurta sarısı sürüp 180 derece fırında 45-50 dakika pişirin.

İlınınca pudra şekeri serpip servis yapın.

