



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOFULU TURTA

Yarım su bardağı kuru üzüm
1 adet yumurta
1 adet yumurtanın akı
Bir tutam tuz
12 damla sıvı tatlandırıcı
1,5 paket light labne peyniri
250 gram tofu
4 kahve fincanı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Üzeri için:
3-4 çorba kaşığı light meyve reçeli

Kuru üzümleri 20 dakika suda bekletin. Bir kasede bir yumurtanın tamamı ile diğer yumurtanın akını mikserle çırpın. Bir tutam tuz ve sıvı tatlandırıcıyı ekleyip tekrar mikserleyin. Light labne peyniri ve tofuyu ayrı bir kaptaki karıştırarak yumurtalı karışıma ilave edin. Un ve kabartma tozunu katarak yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Yağlanmış orta büyüklükteki yuvarlak bir kalıba önce hamuru yayın. Üzerine una bulanmış üzümleri yerleştirin. Üzümlerin dibe çökmemesi için hamuru önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirdikten sonra fırının derecesini 180 dereceye düşürüp 20-25 dakika daha pişirin. Turtayı fırından çıkardıktan sonra soğumasını bekleyin. Ortadan ikiye keserek light meyve reçeliyle içini doldurarak servis yapın.

