



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TURTA

Pınar Milföy  
500 G Pırasa  
20 Ml Zeytinyağı  
1 Adet Yumurta  
5 Adet Çeri Domates  
200 G Pınar Krema  
200 G Pınar Labne  
Tuz (Arzuya Göre)

Pırasayı ince ince doğrayın, zeytinyağında kavurun. Labne, krema, 1 yumurta ve tuz ile çırpın, soğumaya bırakın.

Milföy hamurunu 10 cm kare şeklinde kesin.

Üzerine ortası alınmış milföyü sadece 1'er cm kenar olacak şekilde üzerine yumurta sarısı ile yapıştırın.

(2 kat olacak taban ile toplamda 3 kat) 180 derece fırında 12 dk pişirin.

Yarı pişen hamurun ortasını çatalla ezerek içine krema dolgusunu doldurun.

Kremanın üzerine dilimlenmiş çeri domates ve taze kekik ile süsleyin.

Hamurun kalan kenarlarına yumurta sarısı sürerek 10 dakika daha fırına verin.

