



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU TURTA

2 su bardağı un
125 gram margarin
Yarım su bardağı toz şeker
1 yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı toz badem
2 adet elma rendesi
1 su bardağı toz şeker
400 gram tuzsuz lor peyniri
200 ml süzme yoğurt
4 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı un

Taban malzemesi için; un, oda sıcaklığında bekletilmiş margarin, toz şeker, yumurta, kabartma tozu ve toz bademi karıştırıp yoğurun. Hamurun bir kısmını ayırıp kalanını yuvarlak kalıba yağlı kağıt serpip, hamuru kalıba yayın. Diğer tarafta toz şekerle lor peynirini karıştırın. Yoğurt ekleyip tekrar karıştırın. Yumurta sarılarını mikserle çırpıp peynirli karışıma katın. Son olarak unu ilave edip karıştırın ve rendelenmiş elmaları da koyun. Ayırdığınız hamuru da üzerine şerit şeklinde yerleştirip, fırtıklar serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Servis yaparken üzerine pudra şekeri serpebilirsiniz.