ZEYTİNLİ TURTA

İkbal Gürpınar

2 su bardağı un
8 çorba kaşığı zeytinyağı
150 gram margarin
1 çay bardağı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Üzerine serpmek için haşhaş
İÇ HARCI İÇİN:
2 büyük kuru soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
500 gram doğranmış ıspanak
3 diş kıyılmış sarımsak
2 çorba kaşığı çam fıstığı
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 yumurta
2 kaşık krema
1 su bardağı çekirdekleri çıkartılmış siyah zeytin

Hamur malzememizi iyice yoğurup dinlendirelim. 2 eşit parçaya ayırıp, bir alt ve bir de üst hamur açalım. Soğanlarımızı doğrayalım ve 2 kaşık zeytinyağımızda kavuralım. İnce doğranmış ıspanaklarımızı, kekiğimizi, sarımsağımızı, fıstığımızı ve baharatlarımızı ekleyip kavuralım ve suyunu çekene kadar pişirelim. Yumurtalarımızı kremamız ile çırpalım ve ıspanağımıza ekleyelim.
Hamurumuzun bir katını turta kalıbımıza yayalım ve karışımımızı üzerine dökelim.
Zeytinlerimizi üzerine serpiştirelim. Diğer hamurumuz ile harcımızın üzerine kapatalım. Çatal yardımı ile kenarlarını birleştirelim. Üzerine haşhaş tohumlarımızı serpiştirip 180 derecede 40 dakika pişirelim.

Not: Daha parlak gözükmesini isterseniz pişmeden önce üzerine bir yumurta sarısı sürebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:64787 • adı:ZEYTİNLİ TURTA • gönderen:Herhangi biri • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:24