



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ AHUDUDULU TURTA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gramlık bir pandispanya,  
200 gram kokulu çilek,  
200 gram ahududu,  
1 kâse tatlı ve tam yağlı yoğurt (isteyen bir lüle kaymak koyabilir),  
2 kaşık bal,  
250 gram lor peyniri,  
1 limon,  
2 kaşık toz şekeri,  
birkaç siyah böğürtlen.

Yapımı: Çilekleri ve ahududuları yıkayıp çöplerini çıkarmalı ve üç - beş tanesini bir kenara ayırıp kalanını porselen bir kâşeye yerleştirmeli. Bunların üstüne toz şekerini serpmeli. Birkaç damla limon suyu damlattıktan sonra hepsini ezmeden hafifçe karıştırmalı. Sonra porselen kâseyi bir kenara koyup meyveleri bu marinatta dört saat dinlendirmeli. Pandispanyayı yanlamasına üçe bölmeli. Alt katı, büyükçe bir yağ kâğıdının üstüne ve ortasına oturtmalı. Lor peyniriyle yoğurdu (veya kaymağı) ve balı mikserle koyup makineyi çalıştırarak bunları iyice çırıp bir krema durumuna getirmeli. Pandispanyanın alt diliminin üstüne marinattaki meyvelerin yarısını sulu olarak yaymalı. Bunun üstüne kremanın üçte birini yaymalı. İkinci kat pandispanya dilimini oturtunca marinattaki meyvenin kalanıyla marinat suyunun kalanını boşaltmalı. Spatulayla düzleyip üstüne kremanın yarısını yaymalı. Üçüncü kat pandispanya dilimini oturtmalı. Kalan kremayı spatulayla yaymalı. Bunun üstüne bir kenara ayrılmış çilek, ahududu ve böğürtlenleri karışık olarak serpiştirmeli. Yağ kâğıdıyla turtanın yanlarını da sarmalı ve bunu buzdolabına kaldırmalı. Turtayı en azından üç saat buzdolabında bıraktıktan sonra yağ kâğıdından çıkarıp servis tabağına almalı ve servis yapmalı.