



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ DONDURMALI TURTA

2 adet Keskinöğlü yumurta
8 yemek kaşığı tereyağı
400 gr çikolatalı bisküvi
400 gr çilek
200 gr pudra şekeri
Bir tutam tuz

Tereyağını tavada eritip, bisküvi ve şekeri koyarak iyice karıştırınız. Daha sonra ısıya dayanıklı cam kaba döküp bisküvilerin üzerine bastırınız. Ayrı bir kaptaki meyve ve çilekli yoğurdu karıştırınız. Bu karışımı bisküvilerin üzerine döküp buzdolabında 1,5 saat bekletiniz. Fırınınızı en üst derecede kızdırınız. Bu arada yumurtaların beyazı, tuzu ve yavaş yavaş şekeri ekleyip koyulaşana kadar iyice çırpınız. Krema haline gelen karışımı buzdolabından çıkardığınız bisküvili pastanın üzerine (her tarafına eşit gelecek şekilde) döküp, pastayı fırında üstteki krema hafifçe kahverengileşene kadar 3-4 dakika pişiriniz. Pastayı soğuması için on dakika belettikten sonra tekrara buzdolabında 2-3 saat bekletiniz. Servis yapmadan yirmi dakika önce buzdolabından çıkarınız. Dilimleyerek servis yapınız.

