



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİLEKLİ TURTA

Kullanılacak malzeme:

2,5 kahve fincanı un,  
7 çorba kaşığı (140 gr) tereyağı,  
6 yumurta,  
300 gr çilek,  
100 gr krema,  
5,5 kahve fincanı tozşeker,  
1 kahve fincanı pudraşeker,  
2 limon,

Yapılışı: 23-24 cm çapındaki bir turta kalıbı yağlanıp unlanır. Porselen kâsede 2,5 kahve fincanı tozşeker ve 4 yumurta iyice çırpılır. Sonra bu kâse çok hafif ateşin üzerine konmuş ve içinde kaynar su bulunan bir tepsinin içine oturtulur. Karışım ılıyıp köpürünceye kadar ara verilmeden telle çırpılır. Sonra kâse tepsiden çıkarılır. Un, topaklanmasını önlemek için elekten veya serpiştirilerek azar azar kâsenin içine dökülürken karışım çırpılır. Çırpma güçleşince de tahta kaşıkla karıştırılarak yoğrulur. Diğer tarafta yağ eriyecek kadar ısıtılır. Ve karıştırılmakta olan unlu yumurta karışımına azar azar katılır. Hamur iyice karışınca önceden hazırlanmış turta kalıbına boşaltılır. Kalıp 200° C'deki kızgın fırına konur ve turta hamuru 40 dakika kadar pişirilir. Turta hamuru pişerken 2 yumurtanın sarısı porselen kâsede 2,5 kahve fincanı tozşekerle iyice çırpılır. Bir başka kabın içinde de 100 gr tereyağı çırpılarak yumuşatılır ve krema durumuna getirilir. Sonra bu dövülmüş yağ çırpılmakta olan şekerli yumurtaya katılır. Bu arada çileklerin sapı çıkarılır, iyice yıkanır. Sonra bunlar süzülerek sudan çıkarılır. 2 limonun suyunda 1/2 fincan tozşeker eritilir ve çilekler bu suyun içine yatırılır. Turta hamuru pişince fırından alınır, kalıptan çıkarılır ve iyice soğutulur. Turta soğuyunca çok keskin bir bıçakla yanlamasına ortadan ikiye bölünür. Sonra bu kesilen yerler üstte kalacak biçimde turta bölümleri yan yana konur. Bir fırçayla turtanın kesilmiş yüzleri ıslatılır. Sonra yağlı kremanın dörtte üçü turtanın alt bölümüne, aynı kalınlıkta olacak biçimde sürülür. Bunun üzerine de 10 tanesi bir kenara ayrılmış olan çilekler süzülerek oturtulur. Bu işlemden sonra turtanın üst bölümü, kesilmiş yüzü çileklere degecek biçimde alt bölümün üzerine oturtulur. Kalan yağlı krema bir krema torbasına konur ve turtanın bölündüğü yerleri örtecek biçimde yanları süslenerek yağlanır. Krema ve pudraşeker bir kâseye konur. Telle iyice çırpılır. Sonra bunun yarısı turtanın üzerine sürülür. Öbür yansı da krema torbasına konur ve turtanın üst çevresi bununla süslenir. Bir kenarda kalan çilekler bu kremaların üzerine serpiştirilir ve turta servis saatine kadar buzdolabında tutulur.