



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ SEPET TURTA

300 gr un
2 adet yumurta
150 gr margarin
1 paket vanilya
200 gr kestane řekeri
1 paket kabartma tozu

Önce unu yoğurma kabına alalım. Unun içine: kabartma tozu, vanilya, yumurta ve margarini ilave edip yoğuralım. Elde ettiğimiz hamuru merdane ile bir santim kalınlığında açalım. yağlanmış tart kalıbının içine serelim fazlalıkları keselim. Kestane şekerini ezip püre haline getirelim. Tartın üzerine dökelim. Kestiğimiz fazlalık hamuru tekrar yoğurup merdaneyle açalım. İnce şeritler halinde keselim tartın üzerine sepet görüntüsü vericek şekilde dizelim, fırına verelim. Üzeri kızarıncaya kadar pişielim.