



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇİLEK TURTASI

400 gr pandispanya
200 gr çilek
200 gr ahududu
2 kaşık bal
1 kâse yoğurt (isteyen bir lüle kaymak koyabilir)
250 gr lor peyniri
1 limon
2 kaşık tozşeker
birkaç tane siyah böğürtlen

Çilekler ve ahududular yıkanıp ayıklanır ve 3-5 tanesi bir kenara ayrılıp kalanı porselen bir kâseye yerleştirilir. Bunların üstüne tozşeker serpilir. Birkaç damla limon suyu damlattıktan sonra ezmeden karıştırılır ve dört saat dinlendirilir.

Pandispanya yanlamasına üçe bölünür. Alt kat, bir yağ kâğıdının ortasına oturtulur.

Lor peyniri, yoğurt (veya kaymak) ve bal iyice çırpılıp krema durumuna getirilir. Pandispanyanın alt diliminin üstüne marinattaki meyvelerin yarısı sulu olarak yayılır. Bunun üstüne kremanın üçte biri yayılır. İkinci kata pandispanya dilimi oturtulup marinattaki meyvenin kalanıyla marinat suyunun kalanı boşaltılır. Spatulayla düzlenip üstüne kremanın yarısı yayılır. Üçüncü kata pandispanya dilimi oturtulur. Kalan krema spatulayla yayılır. Bunun üstüne bir kenara ayrılmış çilek, ahududu ve böğürtlenler serpiştirilir.

Yağ kâğıdıyla turtanın yanları da sarılır ve buzdolabına kaldırılır. Turta en az üç saat buzdolabında kaldıktan sonra kâğıdından çıkarılıp bir tabağa alınır ve servis yapılır.