



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ JÖLELİ TURTA

Malzemeler:

2 su bardağı un
125 gr. erimiş margarin
1 paket kabartma tozu
1/2 su bardağı toz şeker
1 yumurta
1 paket vanilya

KREMA:

250 gr. süt
1 çay bardağı şeker
2 yumurta
1 çay bardağı un
1 paket şeftali jölesi
ÜZERİNE
300 gr. şeftali

Yapılışı:

Yağ, şeker, yumurta çırpılır. Un, vanilya ilave edilir. Kabartma tozuyla beraber hamur yapılır. Yağlı ufak bir kalıba dökülür. 170° de pişirilir.

Krema malzemeleri karıştırılarak muhallebi gibi pişirilir.

Pişmiş ve soğumuş pastanın üzerine soğuttuğumuz krema her tarafına muntazam bir şekilde yayılır.

Üzerine kabukları soyulup dilimlenmiş şeftalileri dizilip, onun da üzerine şeftali jölesi konarak süslenir.