



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ VE ANANASLI TURTA

Malzemesi:

125 gr. tereyağı
150 gr, şeker
4 yumurta
200 gr. un
1 kaşık vanilya
1 kutu şeftali
1 kutu ananas
50 gr. çekilmiş badem
bir kaç kiraz.

Hazırlanışı:

Bir kabin içine tereyağ, şeker ve yumurtayı koyup hızlı hızlı vurun. Kar halini alana kadar devam edin. Unu iyice eleyip içine vanilyayı karıştırın. Turta kalıbını iyice yağlayıp anlayın ve bu hazırladığınız karışımı içine dökün. 35-40 dakika kadar fırında tutun. Sonra soğumaya bırakın. Turtanın üstüne şeftali marmelatını sürün ve etrafına çekilmiş bademi yapıştırın. Sonra da üstünü ananas dilimleriyle süsleyin ve bir kaç kiraz koyun. En üstüne de bir kaç kaşık marmelatın suyundan dökün.