



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ALMAN TURTASI

1 Yumurta, 150 gr. margarin, 1 Su bardağı şeker, 2 Su bardağı un, 1 Paket vanilin, 1 Paket kabartma tozu yoğrulur, yağlanmış ve unlanmış bir kalıba ince bir tabaka halinde (çukur tabak şeklinde) yayılır. 4 yumurta sarısı, 1 Su bardağı şeker, 125 gr. margarin, 1 çorba kaşığı nışaştası, 500 gr. yoğurt, 1 paket vanilya, bir miktar üzüm ya da vişne çirpilir, üzerine çirpilmiş 4 yumurta akı kaşıkla yavaşça ilave edilir. Hazırlanan krema hamurun içine boşaltılır. Önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:64 • adı:Alman Turtası • gönderen:nedime • indirme tarihi:19.09.2024 - 02:56