



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CAFERİYE TURTASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

300 gramlık bir pandispanya,
1/2 kilo lor peyniri,
100 gram toz şekeri,
100 gram rendelenmiş sütlü çikolata,
1 kaşık vanilya tozu,
1 kaşık karışık meyve şekerlemesi,
50 gram pudra şekeri,
50 gram sultanî üzüm.

Yapımı:

Meyve şekerlemelerini tavla zarı iriliğinde parçalara doğramalı. Sultanî üzümü suda ıslatıp kabarttıktan sonra suyunu süzmeli. Pandispanyayı yanlamasına eşit üç dilime doğramalı. Lor peynirini, vanilya tozunu, rendelenmiş çikolatayı ve toz şekerini yayvan bir porselen kâseye koyup tahta kaşıkla döverecek iyice karıştırıp yumuşak bir macun haline getirmeli. Bunu karıştırırken kesilmiş meyve şekerlemesiyle suyu süzölmüş çekirdeksiz üzümü katmalı. Karışım birbirine yedirilince bunun yarısını pandispanyanın alt diliminin üst yüzüne sürmeli. Bunun üstüne ortadaki dilimi oturtmalı. Kalan karışımı bu ikinci dilimin yüzüne sürdükten sonra sonuncu ve üçüncü dilimi bunların üstüne oturtmalı. Pudra şekerini de serptikten sonra servis tabağını buzdolabına kaldırmalı ve üç - dört saat orada bıraktıktan sonra servis yapmalı.