



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİFT RENKLİ TURTA

Kullanılacak malzeme (12 kiři için):

200 gram tereyağı,
400 gram toz řekeri,
6 yumurta,
400 gram un,
1 bardak süt,
2 kařık baking.powder,
75 gram kakao.

Yapımı: Bir turta kalıbını önce yağa, sonra una bulayıp bir kenara bırakmalı. Kalan tereyağını yayvan ve büyük bir porselen kâseye koymalı. Tahta bir kaşıkla dövercesine çırpmalı.

Tereyağı yumuşayıp macun durumuna gelince buna çırparcasına karıştırmaya ara vermeden ve sırasıyla toz şekerini, teker teker yumurta sarılarını, elekten akıtılacak baking powderli unu, sicim gibi ince akıtarak ılık sütü katıp karışımı birbirlerine iyice yedirmeli.

Karışım a çırparcasına karıştırarak kar köpüğü durumuna getirilmiş yumurta aklarını kattıktan ve bunları da yedirdikten sonra bu sulu denecek kadar yumuşak hamuru ikiye bölmeli. Bunun bir bölümüne kakaoyu katıp iyice karıştırarak kakaoyu yedirmeli.

Bir kenara konmuş olan kalıbı ele almalı ve buna bir kaşık kakaolu, bir kaşık sade hamurdan koyarak bütün malzemeyi kalıba boşaltmalı.

Bir ondan, bir öbüründen koyarak eldeki malzeme tükenince kalıbı fırına koymalı ve orta ısıllı fırında 45-50 dakika kadar turtayı pişirmeli. Bu sürenin sonunda kuru bir kibrit çöpü sokup pişip pişmediğini kontrol etmeli.

Kibrit çöpü kuru çıkınca turta kalıbını fırından çıkarmalı. Bir süre soğumaya bırakmalı. İliyinca bir ızgaraya başaşağı etmeli. Turtayı ızgarada soğuttuktan sonra servis tabağına almalı.