



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KAFES TURTA

300 gram tereyağı
3 su bardağı un
1 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı çekilmiş fındık
1 yumurta
200 gram çilek
400 gram çilek reçeli

Tereyağını, yumurtayı ve şekerini elle iyice karıştırın. Unu ve fındığı yavaş yavaş ekleyerek, yoğurun. Hamurun dörtte üçünü yağladığınız turta kabına ellerinizle yayın. Üstüne reçeli sürün ve dilimlediğiniz çileklerin bir kısmını ekleyin. Kalan hamurla şeritler yaparak turtanın üstünü kafes şeklinde süsleyin ayırdığınız çilekleri üzerine serpin. 175 derece önceden ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirin.

