



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TURTA (DİYET)

250 gram çilek
1 paket labne peyniri
3 çorba kaşığı süzme yoğurt
2 çorba kaşığı limon suyu
2 paket kepekli galata
1 paket kepekli bisküvi
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı süt
3 çorba kaşığı kıyılmış ceviz
2 yumurta akı

Galetaları ve bisküvileri ezip toz haline getirin. İçine kıyılmış cevizi ve sütü ekleyip karıştırın. Yumurta akını çırpın ve bu karışımın içine dökün. İyice karışınca yuvarlak bir fırın kabına aktarın bastırarak yerleştirin. 200 derecedeki fırında 10 dakika pişirip çıkartın. Bu arada süzme yoğurdun içine labne peynir ekleyip karıştırın. İçine de küp doğranmış çilekleri ekleyin. Fırından aldığınız bisküvili taban biraz soğuyunca üzerine kalın bir tabaka halinde yerleştirip buzdolabında 1 saat bekleyin. Üzerini tekrar çileklerle süsleyip servis yapın.