



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ TURTA MERENGE

Kullanılacak malzeme (8 kişi için) :

6 yumurta,  
3 yumurta akı,  
170 gram toz şekeri.  
2 kaşık kadar su,  
1 bardak çilek suyu  
90 gram un,  
30 gram patates nişastası,  
100 gram pudra şekeri,  
1 limonun rendelenmiş kabuğu (sadece sarısı),  
300 gram çilek reçeli veya marmelâti,  
1 kaşık kadar tereyağı,  
1 tutam tuz

Yapımı : Yumurtaların sarılarıyla toz seçerini çırparak beyazımtırak bir köpük durumuna getirmeli. Çırpmaya ara vermeden rendelenmiş limon kabuğuyla suyu azar azar katmalı ve yedirmeli. Karıştırmaya ara vermeden unla nişasta karışımını azar azar serpip buna yedirmeli. Porselen bir kâsede altı yumurta akıyla bir tutam tuzu çırpıp kar köpüğü haline getirmeli. Sonra bundan kaşık kaşık alıp karıştırılmakta olan unlu karışıma yedirmeli. Bu arada biri öbüründen biraz daha büyükçe iki turta kalıbını yağa bulamalı. Hamurun karıştırılması tamamlanınca buru bu iki kalıba boşaltmalı ve kalıpları ortadan az ısılı bir fırına sürüp içindekileri elli dakika kadar pişirmeli. Batırılacak bir kibrit çöpüyle turta içlerinin piştiğine kanaat getirilince kalıplan fırından çıkarmalı, başaşağı ederek içindekileri bir ızgaraya aktarmalı. Turta hamurları ızgarada iyice soğuyunca bunları ortadan yanlamasına ikiye kesmeli. Bir servis tabağına büyük turtanın alt dilimini oturtuktan sonra bunun üstünü hafifçe çilek suyuyla ıslatmalı. Üstüne çilek marmelâtinin üçte birini sıvamalı. Bunun üstüne alt ve üst tarafı çilek suyuyla ıslatılmış büyük turtanın üst dilimini oturtmalı.

Kalan çilek marmelâtinin yarısını da bunun üstüne sıvadıktan sonra küçük turtanın alt diliminin altını ve üstünü çilek suyuyla ıslatıp bunun üstüne oturtmalı. Kalan marmelâti bunun üstüne yaydıktan sonra sonuncu dilimin altını çilek suyuyla ıslatmalı ve bunu da en üste oturtmalı. Böylece iki katlı bir turta elde edince bunu pyrex bir tabağına yerleştirmeli. Beri yanda 3 yumurtanın akını çırpılarak köpürtmeli bunu karıştırırken pudra şekerini serpip bu köpüğe yedirmeli. Sonra iki katlı turtanın yüzünü bu merengeyle sıvamalı ve pyrex tabağı Sıcak fırına sürmeli. Turtanın üstündeki merenge kızarıncaya tabağı fırından çekip sofraya götürmeli ve sıcak olarak servis yapılmalı.