



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİLEKLİ TURTA

2 yumurta  
2 kahve fincanı toz şeker  
1 kahve fincanı yoğurt  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
3 kahve fincanı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Kreması için:  
Yarım lt süt  
1 çay bardağı toz şeker  
1 yumurta sarısı  
1 tatlı kaşığı un  
1 tatlı kaşığı nişasta  
Yarım çay bardağı hindistancevizi  
1 paket vanilya  
Yarım paket krem peynir  
Üzeri için:  
350-400 gram çilek

Pastanın tabanı için keki hazırlanır.

Yumurta ile toz şeker 3-4 dk. mikserle yüksek devirde çırpılır.

Sıvıyağ ve yoğurt eklenir, çırpılır.

En son un, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir.

Yağlanmış tart kalıbına kek harcı dökülür.

160 derecede 20-25 dakika. fazla kızartmadan pişirilir.

Bu arada kreması için öncelikle bir tencerede yumurta sarısı ve şeker çırpma teliyle çırpılır, un, nişasta eklenir, az az süt ilavesiyle karışım iyice çırpılır (eğer topak olursa blendırla çırpılabilir).

Tencere ocağa alınır, sürekli çırpma teliyle çırpılarak pişirilir.

Krema kaynadıktan sonra ocaktan alınır vanilya ve hindistancevizi eklenir, karıştırılır.

2-3 dk sonra da krem peynir eklenir, çırpma teliyle iyice karıştırılır.

Fırından çıkan tart biraz ılık hale gelince kalıbından uygun bir servis tabağına ters çevrilir.

Bu aşamada sütle hafifçe nemlendirebilirsiniz.

Ortada oluşan boşluğa krema dökülür.

Üzerine çilekler dizilir, istenirse çileklerin üzerine tart jöle hazırlanıp dökülebilir.

İsteğe göre file badem veya file fıstık serpebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:163894 • adi:Çilekli Turta • gönderen:Doctor • indirme tarihi:04.04.2025 - 10:41