



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ TURTA

400 gr dondurulmuş tart (yada milföy) hamuru
2.5 çorba kaşığı un (veya mısır nişastası)
50-55 adet yabancı çilek
20 adet küçük çilek
1/2 su bardağı çilek şurubu
10 gr jöle (5 gramlık 2 adet)
4 çorba kaşığı toz şeker
4 yumurta
1 su bardağı süt
Yarım limon
Nane

Soğuk suda jöleyi eritin. Limon kabuğu ve tozşekeri birlikte sütte kaynatın. 3 yumurtanın sarısını ve bir yumurtanın tamamını bir kaptan çırpın içine un (veya mısır nişastasını) ve çilek şurubunu ilave edin. Uzunca bir süre çırpın. Sonra elde ettiğiniz kremaya yavaş yavaş kaynayan sütü ekleyin. Karışımı ateşe koyup sürekli karıştırarak kaynatın. Kare bir kalıbı dondurulmuş hamurla döşeyin. Spatülâyla yarımıyla düzelttiğiniz hamurun fazlasını ip şeklinde tartın kenarına döşeyin. Folyoyla üstünü kaplayıp fırında kabarmaması için biraz kuru fasulye koyun ve önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında 25 dakika kadar pişirin. Turtayı fırından çıkarın, folyo ve kuru fasulyeleri alın, hazırladığınız kremayı ılık hamurun üzerine döküp soğumaya bırakın. Daha sonra turtayı ikiye doğranmış çilekler ve nane yapraklarıyla süsleyebilirsiniz.
