



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TURTA

200 gram un
100 gram şeker
Ayrıca 3 çorba kaşığı şeker
100 gram margarin
1 adet yumurta
2 küçük kutu çilekli yoğurt
150 gram labne peyniri
4 yaprak jelatin
çilek

Un, 100 gram şeker, yumurta ve 100 gram margarini karıştırarak hamur haline getirin. Hamurun üzerini örterek buzdolabında bir saat dinlendirin. Turta kalıbını hafifçe yağlayın ve hamuru açarak kalıba yayın. Kalıbı alüminyum folyo ile kaplayın. Alüminyum folyonun kıvrılmaması için üzerine birkaç avuç kuru fasulye dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında turtayı 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra alüminyum folyoyu ve fasulye tanelerini alarak turtayı soğumaya bırakın. Labne peyniri ile 3 çorba kaşığı şekeri mikserle krema kıvamı alana dek çırpın. Yoğurdu peynire ilave edip iyice karıştırın. Ilık suda jelatinleri yumuşatın. Jelatinleri küçük parçalara ayırıp iki çorba kaşığı çilek likörü (arzuya göre) ilave ederek kısık ateşte eritin. Hazırladığınız yoğurtlu karışıma ilave edin. Bu malzemeyi turtanın üzerine düzgün bir biçimde yayın ve çilek dilimleri ile süsleyerek servis yapın.
