



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TURTA

3 adet yumurta
6 kaşık tozşeker
7 kaşık un
125 gr. margarin
1/2 limon suyu
1 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
1 komposto kasesi çilek
1/2 kase dövülmüş ceviz
Kreması İçin:
1 adet yumurta
6 kaşık tozşeker
6 kaşık un
1/2 kg. süt
100 gr. margarin
1 paket vanilya

3 yumurta ile tozşeker iyice çırpılır. Limon suyu, limon kabuğu rendesi, erimiş margarin, un ve kabartma tozu karıştırılır. Yağlanmış turta kalıbına dökülür. 180°C ısıtılmış fırında pişirilir. Krema malzemeleri yağ hariç iyice karıştırılıp, pişirilir. Ateşten alınıp, margarin ilave edilip, biraz çırpılır. Turtanın üzerine sürülür. Üzeri çilekle süslenir. Biraz dolapta dinlendirilip, servis yapılır.