



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TURTA

Elif Korkmazel

125 gr. margarin
1 su bardağı toz şeker
3 yumurta
1 su bardağı süzme yoğurt
1 su bardağı un
1 paket vanilya
Üzeri için:
2 paket krem şanti
1 su bardağı süt
1 paket labne peyniri
300 gr. çilek
Marmelat

Margarine azar azar toz şeker ve tek tek çırpılmış yumurta ekleyin. Ardından yoğurt, un ve vanilya katıp karıştırın. Akışkan kıvamlı karışımı, yağlanmış turta kalıplarına dökün. 175 derece fırında 30 dakika pişirin. Üzeri için, krem şantiyi sütle çırpın. İçine labne peynir ekleyip tekrar çırpın. Turtaların üzerine bu karışımı bölüştürüp çilek koyun. Az sulandırılmış marmeladı fırçayla sürün.