



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TURTA

Selin Kutucular

300 Gr. Un
125 Gr. Tereyağı
1 Adet Yumurta
1 Tutam Tuz
3 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri
1 Tatlı Kaşığı Sirke

Tüm malzemeyi yoğuralım. 20 dakika buzdolabında bekletelim. Turta kalıbımızı yağlayalım, hamuru içine yerleştirelim. 175 derecede önceden ısıttığınız fırında pişirelim. Soğuyunca çikolata sosuyla kaplayalım ve çileklerle süsleyelim.