



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ VİŞNELİ TURTA

2,5 su bardağı un

2 yumurta

1 çorba kaşığı yoğurt

100 gram tereyağı

1 tutam tuz

İçi için:

1 su bardağı yoğurt

150 gram tuzsuz lor

1 yumurta

1 çay bardağı pudra şeker

400 gram çilek

1 paket vanilya

1 çay bardağı çekilmiş fındık

Hamuru yapmak için gerekli tüm malzemeyi yoğurma kabının içinde yumuşak bir hamuru olana dek yoğurun. 5 dakika dinlendirip hamuru açın. Yağlanmış ve unlanmış bir turta kabına yerleştirin. İçi için yumurta, yoğurt, lor peyniri ve irice doğranmış çilekleri iyice karıştırın. İçine pudra şekerini ve cevizi de ekleyip hamurun üzerine dökün. Kenardan sarkan hamurları alıp üzerine şeritler yapın. 190 derecedeki fırında 25 dakika pişirip çıkartın. Soğuyunca servis yapın.