



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ MEYVELİ TURTA

<https://yemek.name>

200 gram glutensiz un
175 gram şeker
2 adet yumurta
50 ml sıvı yağ
75 gram katı yağ
50 ml süt
1/2 paket kabartma tozu
1/2 paket vanilya
Üstü için:
1 paket vanilyalı puding
750 ml süt
Vişne

Şeker ve yumurta çırpılır.
İçine katı ve sıvı yağlar ilave edilir.
Süt katıldıktan sonra un, kabartma tozu ve vanilya eklenir.
Önceden 160 dereceye ısıtılan fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir.
Puding üzerindeki tarife göre pişirilir.
Soğuyan kekin üzeri ılıklaşan puding ile kaplanılır.
Servis yapılacağı sırada üzerine meyveler dizilir.

