



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKİ RENKLİ TURTA

Malzeme:

200 gr. margarin

6 adet yumurta

1 su bardağı süt

1 su bardağı + 2 çay bardağı toz şeker

3/4 su bardağı kakao

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 su bardağı + 1,5 çay bardağı un

Yapılışı:

Yumuşak margarini tahta bir kaşıkla iyice çırpın. Yağ macun gibi olunca devamlı karıştırarak, toz şeker, yumurta sarılarını (teker teker), kabartma tozunu, unu, sicim gibi akıtarak sütü ilâve edin, iyice yedin. Yumurta beyazlarını kar gibi köpürtüp, karışıma ilâve edin. Bu sulu gibi hamuru ikiye ayırın. Yarısına kakaoyu katıp, karıştırın. Turta kalıbını önce yağlayıp, sonra unlayın. Bir sıra kakaolu karışımı, üzerine beyaz kremayı, sonra yine kakaoluyu yine beyazı, hamur bitene kadar üst üste yayın. Orta ısıllı fırında 40-45 dakika pişirin.