



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAFES TURTA

2 bardak un
Yarım paket margarin
Yarım bardak pudra şekeri
1 tane yumurta
1 çorba kaşığı. su
4 çorba kaşığı çilek marmelat
6 çorba kaşığı pudra şekeri

Oval bir kaba 2 bardak un koyup, ortasını açıp içine 1 yumurta kırın yarım margarin ve yarım bardak pudra şekeri koyun. Bir çorba kaşığı su koyup 3-4 dakika yogurun hamuru tezgaha alın 1- 2 dk elinizi bastırarak yogurun.

1 tutam un alarak tezgahın ve hamurun üzerine dökün 1 merdane yardımıyla açın yarım cm. kalınlığında açtığımız hamurun üzerine 8 cm çpında bir porsiyonluk tart kalıbını koyun.

Hamuru kalıbın kenarlarından biraz fazla olacak şekilde kesme ruletiyle kesin kalıbın içersine koyup hafifçe bastırın. Fazla taşan hamuru kesin.elinizle hamurun diplerine ve kenarlarına bastırarak sıkıştırın. Bu işlemi hamurunuz bitene kadar yapınız.

Kalan hamuru tezgahın üzerine koyun bir tutam un serpip tekrar aynı incelikte açın hamur kesme ruleti ile 1-1'5 cm kalınlığında şerit halinde kesip uzun kısmını ikiye kesin.

Kalıplara yerleştirdiğiniz hamurların içersine 200 gr çilek marmeladını eşit biçimde paylaşarak koyun.

Bir kaşık yardımıyla yerleştirdiğiniz marmeladı kalıpların üzerine yaydırın.önceden hazırladığınız ince şeritlerhalindeki hamurları kalıbın üzerine eşit aralıklarla dizin.

Önceden 175 derecede ısıttığınız fırına verip 15 dk da piştikten sonra kalıplardan çıkarıp üzerine pudra şekeri dökün servise hazır.