



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAFES TURTA

Gerekli malzemeler:

Un (2 bardak)

Margarin (Yarım paket)

Pudra şekeri (yarım bardak)

Yumurta (1 adet)

Su (1 çorba kaşığı)

İçi için:

Marmelat (200 gram, çilek)

Marmelat (4 çorba kaşığı, kayısı)

Pudra şekeri (4 çorba kaşığı)

Süslemek için:

Pudra şekeri (2 çorba kaşığı)

Oval bir kaba 2 bardak un koyun. Ortasını açıp, içerisine 1 adet yumurta, yarım paket margarin ve yarım bardak pudra şekeri koyun. 1 çorba kaşığı su koyup, hamur kendini toparlayana kadar yani 3-4 dakika yoğurun. Bu sürenin sonunda hamuru tezgahın üzerine alın. 1-2 dakika daha elinizle bastırarak yoğurun. Birkaç tutam un alarak tezgahın üzerine ve hamurun üzerine dökün. Bir merdane yardımıyla hamuru açın.

2Yanm santimetre kalınlığında açtığınız hamurun üzerine 8 cm çapında bir porsiyonluk tart kalıbını koyun.

Hamuru kalıbın kenarlarından biraz fazla olacak şekilde hamur kesme ruleti ile kesin. Kestiğiniz hamuru kalıbın içerisine koyup elinizle hafifçe bastırarak yerleştirin. Bir bıçakla kalıbın kenarlarından taşan fazla kısmı kesin.

Elinizle kalıbın içindeki hamurun diplerine ve kenarlarına bastırarak sıkıştırın. Bu işlemi hamurunuz bitene kadar tekrarlayın. Kalan hamuru toparlayıp tezgaha koyun. Bir tutam un serpip tekrar aynı incelikte açın. Hamur kesme ruleti yardımıyla 1-1, 5 cm kalınlığında ince uzun şeritler halinde kesip, uzun kısmını ikiye kesin.

Kalıplara yerleştirdiğiniz hamurların içerisine 200 gram çilek marmeladını eşit biçimde paylaştırarak koyun. Bir kaşık yardımıyla yerleştirdiğiniz marmeladı kalıplann içerisine yaydırın. Üzerlerine birer kaşık kayısı marmeladı ilave edin.

Önceden hazırladığınız ince şeritler halindeki hamurları kalıbın üzerine eşit aralıklarla dizin. Bu işlemi tüm kalıplar için uygulayın.

Üzerini ince şeritlerle kapattığınız hamurları önceden 175 derecede ısıttığınız fırına verip 15 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda kurabiyeleri fırından alıp kalıplarından çıkarın. Üzerlerine pudra şekeri serpip servise hazır hale getirin.