



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAFESLİ TURTA

375 gr. elenmiş un
2 çorba kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
1 yumurta
200 gr. soğuk margarin veya tereyağı
200-250 gr. kiraz veya çilek marmelatı
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı süt

Unu kabartma tozu ile karıştırın ve bir tepsiye eleyin. Ortasına bir havuz açıp şekeri, tuzu, çırpılmış yumurtayı buraya koyun. Malzemeyi çok muntazam bir şekilde karıştırın. Soğuk margarini küçük parçalar halinde kesin. Ortadaki malzemenin içine dağıtın. Kenarlardan unu alarak muntazam bir hamur meydana getirin. Hamuru yuvarlak bir top yapın. 20 dakika kadar buzdolabında bekletin. Sonra hamurun yarısını buzdolabından çıkarın. Diğer yarısı buzdolabında kalsın. Çıkardığınız hamuru tepsiye muntazam olarak yayın. Marmelatı hamurun üzerine yayın. Buzdolabındaki hamuru çıkarın ve tekrar yoğurun. Bunu oklava ile açın ve ince uzun parçalar halinde kesin. Hamurları marmeladın üzerine kafes biçiminde yerleştirin. Yumurta sarısını biraz su ve süt ile karıştırıp, kafeslerin üzerine sürün. Tepsiyi fırına verin ve 25-30 dakika pişirdikten sonra, tepside çıkararak tel üzerinde soğutun.