



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAHVELİ MEYVELİ TURTA

24 dilim MALZEME:

Lor peynirli sıvı yağlı hamuru için:

50 gr yumuşak tereyağı ya da margarin,

170 gr lor peyniri,

6 yemek kaşığı sıvı yağ,

4 yemek kaşığı süt,

100 gr şeker,

2 yemek kaşığı vanilya,

bir limon kabuğunun rendesi,

400 gr un,

1 paket kabartma tozu,

tepsi için katı yağ,

1 yemek kaşığı granül espresso kahve

Üstü için:

Karışık sonbahar meyveleri (600 gr armut, 600 gr ekşi elma, 300 gr ahududu),

4 yumurta,

250 gr tatlı krema,

6 yemek kaşığı şeker,

1 paket vanilya

1. Tereyağını, lor peynirini, sıvı yağı, sütü, şekerini, vanilyayı, limon kabuğu rendesini, unu ve kabartma tozunu karıştırıp, düzgün bir hamur tutun.
  2. Meyveleri temizleyin, yıkayın ve kurulaşın. Elmaların ve armutların çekirdeklerini çıkartın, 0.5 cm kalınlığında dilimleyin.
  3. Elektrikli fırını 200 derecede ısıtın. Bir fırın tepsisini yağlayın. Hamuru tepsinin boyutuna göre açın, içine yerleştirin, kenarlarını biraz yükseltin. Üstüne granül espresso kahveyi serpin.
  4. Meyveleri dekoratif bir şekilde hamurun üstüne dizin. Yumurtaları krema, şeker ve vanilya ile çırpın, meyvelerin üstüne bu karışımı dökün.
  5. Turtayı 30 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.
-