



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMBOLALI TURTA

<http://www.verita.com.tr>

2 adet Verita Karambola
1 su bardağı ekşi krema
1/2 su bardağı şeker
1/2 su bardağı un
1 çay kaşığı vanilya
1 adet yumurta (çirpılmış)
1 hazır turta tabanı

Fırını 175 dereceye kadar önceden ısıtın. Büyük bir kaptan, ekşi krema, şeker, un, vanilya ve yumurtayı birleştirin. Sebze soyucu ile, yıldız meyvesinin kahverengi uçlarını alın. Yıldız meyvesini ince dilimlere kesin. Bıçakla çekirdeklerini çıkartın. Ekşi krema karışımını hazır turta tabanına dökün. Karışımın üzerine, yıldız meyvesi dilimlerini turtanın çevresine uçları yan yana gelecek şekilde düzenleyin. Ortaya bir dilim ekleyin. Pastayı 40-50 dakika fırında pişirin. 30 dakika piştikten sonra, aşırı kahverengileşmeyi önlemek için turtayı folyo ile kaplamak isteyebilirsiniz. Servis yapmadan önce en az 30 dakika soğutun.

