



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE ŐEKERLİ PEKMEZLİ TURTA

150 gr sana margarin
2 su bardağı un
1 ay bardağı tozşeker
1 paket vanilya
1 tutam tuz
İç harcı:
1 ay bardağı pekmez
1 ay bardağı ceviz içi
8 adet kestane şekerİ
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
100 gr eritilmiş çikolata (üzerine)

Tart hamurunun malzemelerini birbirine karıştırıp, hamuru yarım saat dinlendirin.. Dinlenen hamuru tart kalıbına yerleştirip, 15-20 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. İç harcı için krem şantiyi süt ile çırpın. içine pekmez,ceviz içi ve doğranmış kestane şekerini katın.. Soğuyan tart hamurunun içine iç harcı yerleştirin. Üzerini eritilmiş çikolata ile süsleyip, soğuk servis edin.