



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRAZLI DİYET TURTA

3 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
Çeyrek çay kaşığı tuz
1 su bardağı yumuşatılmış margarin
1 su bardağı toz şeker
2 adet iri yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı şeker şurubu
50 gram kiraz şekerlemesi (ince kıyılmış)

Fırınınızı 170 derecede ısıtın. 28x18 ebatlarında dikdörtgen bir fırın kabını yağlayın. Un, kabartma tozu ve tuzu orta boy bir kabin içinde karıştırın. Yağı ve yarım su bardağı şekeri geniş bir kabin içinde krema kıvamına gelinceye kadar yüksek hızda mikser ile çırpın. Yumurta sarılarını ekleyip karıştırın. Şeker şurubunu katın. Kuru malzemeyi de ekleyerek sert bir hamur hazırlayın. Hazırladığınız hamuru 2 parçaya bölün. Hamur parçalarından birini elinizle iyice bastırarak kalıbın tabanına yayın. Üzerine kiraz şekerlemesini serpiştirin. Diğer hamur parçasını hafifçe unlanmış bir yüzey üzerinde 28x18 ebadında bir dikdörtgen şeklinde açın. Bu parçayı kalıbın içine serin, üzerine kalan şeker serpiştirin. Tart altın rengini alana kadar 35-40 dakika pişmesi gerekiyor. Kare parçalara dilimlemeden tamamen soğuması için bekletin ve servis ediniz.

