



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOCAYEMİŞLİ TURTA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gramlık dikdörtgen biçiminde bir pandispanya,
1/2 kilo kocayemişi,
50 gram toz şekeri,
1 çorba kaşığı limon suyu,
2 çorba kaşığı bal,
1 lüle kaymak,
1 avuç olgun siyah böğürtlen,
1 büyük kâse tatlı ve yağlı yoğurt.

Yapımı: 400 - 500 gramlık dikdörtgen biçiminde bir pandispanya hazırlamalı. Pandispanya pişip de soğuyunca bunu yanlamasına üç veya dört eşit parçaya bölmeli. Beri yanda kocayemişlerinden birkaç tanesini bir kenara ayırıp geri kalanını büyükçe bir porselen kâseye koymalı. Üstüne toz şekerini serpmeli. Önce limonu gezdirerek dökmeli. Kocayemişi bu marinatta üç saat bırakmalı. Bu süre sonunda kaymakla balı ve yoğurdu mikserde koyup bunları bir krema haline getirmeli.

Büyük bir yağ kâğıdının ortasına pandispanya dilimlerinin alt tabakasını oturtmalı. Bunun üstüne marinattaki kocayemişinden ve suyundan bir parça koyup spatulayla yaymalı. Mikserdeki kremadan da bir parça yaydıktan sonra ikinci pandispanya parçasını oturtmalı. Böylece kocayemişiyle marinat suyundan ve kremadan birer tabaka ve pandispanyadan bir tabaka oturtarak en üste sonuncu pandispanya dilimini yerleştirmeli. Bunun üstünü kalan kremayla süsleyip aralarına da bir kenara konmuş kocayemişleriyle böğürtlenleri serpiştirdikten sonra yağ kâğıdıyla turtanın yanını da sarmalı ve turtayı buzdolabına kaldırmalı.

Turtayı en azından buzdolabında dört saat tuttuktan sonra yağ kâğıdını çıkarıp tatlıyı servis tabağına oturtmalı ve sofraya götürüp dilimleyerek servis yapmalı.