



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ÇİLEKLİ TURTA

150 gram margarin
1 bardak toz şeker
1 yumurta
2 bardak un
2 çay kaşığı kabartma tozu
Kalıp için yağ
2 bardak krem şanti
1 paket dondurulmuş çilek

Margarini dışarıda bırakıp, yumuşatın. Çırparak krema haline getirin. Şekeri ve yumurtayı ilave edin. Un ve kabartma tozunu da katıp, sert bir hamur yapın. Aynı ebatta iki tart kalıbını yağlayın. Hamuru ikiye ayırıp, elinizle bastırarak yerleştirin. Çatalla hamuru birkaç yerinden delin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pembeleşene dek pişirin. Hamurları kalıptan çıkartın. Ortasına krem şanti sürün ve çilek dizin. İkinci hamuru kapatın. Krem şantiyle üzerini ve kenarlarını sıvayın. Süsleyip, servis yapın.

Not: Daha parlak görünmesini istiyorsanız üzerine biraz sulandırılmış çilek reçeli sürebilirsiniz.
