



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY YABAN MERSİNLİ TURTA

<https://cook.com.tr>

Un 1 Su Bardağı  
Toz Şeker 1 Su Bardağı  
Tereyağı 0.5 Su Bardağı  
Yaban Mersini 2 Su Bardağı  
İnek Sütü 1 Su Bardağı

Tereyağı eritilir, bir kaptaki şeker ve un karıştırılır, süt eklenerek iyice çırpılır. Tereyağ yavaş yavaş ilave edilerek karıştırılır ve krepe hamuru kıvamında bir karışım elde edilir. Porselen fırın kabı tereyağı ile yağlanarak karışım dökülür. Taze, kuru ya da dondurulmuş yaban mersinleri üzerine serpiştirilir, en üste çok az bir miktar toz şeker gezdirilip 175 derece ısıtılmış fırına verilir. 1 saat kadar pişirilip sıcak servis edilir.

Not: Servis esnasında krema ya da krem şanti kullanılabilir.

