



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI TURTA

125 Gr Sana Hamurışı
8 Yemek Kaşığı şeker
10 Yemek Kaşığı un
2 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu

Şekeri ve yumurtayı el çırpıcısıyla (mikserle çırpmayın!..) çırpıp üzerine sırasıyla erimiş margarini, sıvıyağı, sütü, elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyin. 150-170 derece arasında ısıtılmış fırında pişirin. Margarinle yağlanmış unlanmış kalıba karışımı dökün, yayın. Üzerine hazırlanmış kremayı dökün. İsteğe göre yeşil toz fıstık, file fındık, çikolata rendesi ile süsleyin.
