



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI TURTA

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

150 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

İçi için:

3 adet ayva

3 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın

1 paket toz kremşanti

1 su bardağı süt

Öncelikle ayvaları rendeleyip bir tavanın içine alın. Üzerine şeker ve tarçını ekleyip karıştırın. İki dakika kadar kavurup rengi dönünce ocaktan alıp soğumaya bırakın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içinde yoğurun. Bu hamuru bir kabın içine yayın. Ayvalı harcı da üzerine yerleştirin ve 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca bol miktarda kremşantiyle üstünü kaplayın, erimiş çikolata ile süsleyerek servis yapın.