



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI TURTA

- 4 yumurta
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 limon suyu
- 1 su bardağı sütle hazırlanmış kremşanti
- 1 çay bardağı orman meyveleri

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurthanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağ, süt, limon kabuğu rendesi ve suyunu ekleyip çırpıma devam edin. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu eleyip bu karışımın içine ilave edip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış, unlanmış küçük kek kalıbına boşaltın. Bu keke bol limon güzel bir tat veriyor. 170 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alın ve üzerine kremşanti ve orman meyvelerini serpip ikram edin.