



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI VE REÇELLİ TURTA

1,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı krema
1 adet yumurtanın sarısı
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
3 çorba kaşığı toz şeker
1 adet limon kabuğu rendesi
1 su bardağı su
1,5 çorba kaşığı nişasta
Yarım su bardağı susuz vişne reçeli

Hamur malzemelerini geniş bir kaptan yoğurun. Üzerini kapatarak buzdolabında yarım saat dinlendirin.

Margarini tart kalıbınıza sürün, hamurunuzu yarım parmak kalınlığında açarak yerleştirin.

160 derecede altın rengi alana kadar pişirin.

Soğuduktan sonra kırımayı hamurun içine boşaltın.

Üzerine reçelli karışım dökerek, buzdolabında, reçel donana kadar bekletin.

Krema malzemelerini tencereye koyup koyulaşana kadar, karıştırarak pişirin.

Ayrı bir kasede su ve nişastayı karıştırarak, koyulaşana kadar pişirin. Üzerine reçellerinizi dökerek karıştırın ve soğutun.

