



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ AŞK TURTASI

250 gr margarin
1 paket vanilya kabartma tozu
4 adet yumurta
Aldığı kadar un
3 adet portakal
2 adet elma
4 yemek kaşığı şeker
1,5 kase çilek
4 adet kivi

Portakalların kabukları soyulup, çok ufak olmayacak şekilde kesilir. 4 Yemek kaşığı şeker ilave edilerek 10 dk pişirilir. Daha sonra bir süzgece konur suyu süzülür ve soğur. Elmalar da ufak ufak doğranıp ayrı bir kaptaki bekletilir. Tarta hamuru için bütün malzeme bir kaptaki karıştırılır. Kulak memesinden biraz sertçe hamur elde edilir. Turta kabına diğer hamur serilir. Kenarları biraz yüksekçe bırakılır. Elmalar ve portakallar hamurun ortasına güzelce yayılır Önceden ısıtılmış fırında 180 derece de üzeri kızarana kadar pişirilir. Pişen turtanın üzerine meyveler ile süslenerek servis yapılır.

