



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ TURTA

6-7 adet (700 gr.) Kivi  
2-3 adet (15 gr.) Çilek  
1 poşet (100 gr.) Jöle (Marketlerde Satılan)  
1 su bardağı (200 gr.) Su (Kaynar) (Jöle için)  
1 su bardağı (150 gr.) Şeker  
5 adet Yumurta Sarısı  
1 paket (5 gr.) Vanilya  
2,5 su bardağı (Yarım lt.) Süt  
40-60 gr. Un  
Yarım su bardağı (50 gr.) Su  
1 adet (tart hamuru için) Yumurta Sarısı  
Yarım paket (125 gr.) Margarin  
1,5 çorba kaşığı (tart hamuru için) Şeker  
1 çay kaşığı Tuz  
2,1 su bardağı(250 gr.) Un

150 gr şeker ve 5 adet yumurta sarısını derin bir kaba koyarak çırpma teli ile karıştırın. Bu karışıma vanilya ilave ederek karıştırın. 1 lt ılık sütün yarısını karışıma ilave ederek karıştırın ve bu karışımı kısık ateşte karıştırarak ısıtın. Bu karışıma krema kıvamına gelinceye kadar un ilave edin, karıştırmaya devam edin. Karışımın kıvamı koyulaşmaya başladıktan sonra kalan yarım litre sütü karışıma ilave edin. Karıştırarak ısıtmaya devam edin. Krema kıvamında koyulaştıktan sonra soğutmaya bırakın. Tereyağı, şeker, tuz, yumurta sarısı ve unu, soğuk su ile karıştırarak yoğurun, hamuru fazla yoğurmamalısınız. Hamur topağını kullanana kadar nemli bir bez altında bekletin. Hazırlanan hamuru turta kabı büyüklüğünde olacak şekilde oklava ile açın, açılan hamurun kalınlığı 3-4 mm olacaktır. Hazırlanan hamuru turta kabına serin, tabana yayın, fazla hamurları alın. Çatal ile hamur üzerine kabarmaması için delikler açın. Hamur piştikten sonra alın. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Piştikten sonra fırının içinden alın ve soğutun. Hazırlanan harcı düzgünce yayın. Kivi dilimlerini (2 mm kalınlıkta) boşluk bırakmadan harç üzerine döşeyin. Üzerine fırça ile jöle sürün.

