



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ TURTA

150 gram tereyağı
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı şeker
2 adet yumurta
Aldığı kadar un
Dolgu için:
2 adet portakal
1 adet elma
2 yemek kaşığı şeker
Arzu edilirse fındık veya ceviz
Süslemek için:
Mevsim meyveleri

Portakalların kabuklarını soyup, çok ufak olmayacak şekilde kesin. 2 yemek kaşığı şeker ilave ederek, 10 dakika pişirin. Daha sonra bir süzgece koyup suyunu süzün ve soğutun. Elmaları da ufak ufak doğrayıp, ayrı bir kaptaki bekletin.

Tart hamuru için bütün malzemeyi bir kaptaki karıştırın. Kulak memesinden biraz sertçe bir hamur elde edin. Turta kabına diğer hamuru serin. Kenarlarını biraz yüksek bırakın.

Elmaları ve portakalları hamurun ortasına güzelce yayın. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirin. Pişen turtanın üzerini mevsim meyveleriyle süsleyerek servis yapın.

