



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ TURTA

300 gram karışık ahududu, çilek, böğürtlen, dut gibi meyveler
Ayrıca 150 gram böğürtlen
1 su bardağından bir parmak eksik un
3 çorba kaşığı badem
3/4 su bardağı şeker
100 gram margarin
3 çorba kaşığı pudra şekeri
3 adet yumurta
1 adet limon kabuğu rendesi
3 çorba kaşığı mısır unu
1.5 su bardağı süt
bir tutam tuz

Bir çorba kaşığı şekerle kabukları soyulmuş bademleri robottan geçirin. Genişçe bir kapta 80 gram margarinle şekerin yarısını çırpın. Bir yumurta ve unu ekleyerek karıştırmaya devam edin. Bademleri ve tuzu ekleyerek mümkün olduğunca hızlı bir şekilde hamur haline getirin. Hamuru büyük bir beze yapın. Bir mutfak havlusuna sararak buzdolabında en az yarım saat dinlendirin. İki yumurtanın sarısını bir tencerede çırparak kalan toz şekere ekleyin. Limon rendesini ve yarım bardak soğuk sütü ilave edin. Kremayı hazırladıktan sonra orta ısıllı ocakta sürekli karıştırarak pişirin. Krema koyulaşınca, ocağın altına mikseri hızlı konuma getirerek çırpın. Tekrar ocağa alarak birkaç saniye daha pişirin. Limon suyunu ekleyerek kremayı bir kaba boşaltın. Bir çorba kaşığı pudra şekeri serpererek, soğumaya bırakın. Fırını 180 dereceye getirerek dinlendirdiğiniz hamuru, merdaneye 3-4 mm. kalınlığında açın. 24 cm. çapında bir tart kalıbını artan yağ ile yağlayarak, hamuru kalıbın içine yayın. Bir çatalla hamura delikler açın. Hamurun üzerine alüminyum folyo koyup onun üzerine de kuru fasulye taneleri veya pirinç atın. Fırında yarım saat kadar pişirin. Bu arada kremayı yumuşatmak için son bir kez daha çırpın. Kalan yumurta aklarını kar gibi olana dek çırpın. İçinden iki çorba kaşığı alarak kremaya katın. Pişen turtanın üzerinden alüminyum folyo ve fasulye tanelerini alın. Turtanın üzerine kremayı yayın ve meyveleri serpiştirin. Pudra şekeri serpererek servis yapın.