



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ TURTA

3 su bardağı un
150 gr. margarin
1 adet yumurta
tuz
1 paket krem şanti
1 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı pudra şekeri
4 çorba kaşığı lor peyniri
Şeftali
vişne
2 çorba kaşığı toz şeker
yarım çay bardağı su

Unu, margarini, yumurtayı ve tuzu katıp yağurun. Üzerini nemli bir beşe örtüp, birkaç saat dinlendirin. Tekrar yoğurun. Unlanmış bir zeminde açın, dörde katlayıp tekrar açın. Bu işlemi 4 kez tekrarlayın. Son olarak açtığımız hamuru yağlanmış tart kalıbına yayın. Kenarlarını yükseltin. Hamur ortasına biraz küçük bir tabak yerleştirin, bu şekilde 150 derece fırında pişirin 10-15 dakika sonra tabağı alın. Hamur pembeleşince fırından çıkarın. Krem şantiyi sütlü çırpın, ardından lor ve pudra şekerini ilave edin. Tartın üzerine sürün. Şeftalileri keserek kremanın üzerine dizin. 2 çorba kaşığı şeker ve yarım çay bardağı su ile hazırlanan şerbeti meyvelerin üzerine dökerek servis edin.