



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ TURTA

- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağı
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı şeker
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 100 gram böğürtlen
- 2 adet kivi
- 5 çorba kaşığı kayısı reçeli
- 1 paket kremşanti

Derin bir kabın içinde yumurta, süt, şeker, sıvı yağı karıştırın. Üzerine unu kabartma tozu ve vanilyayı karıştırın. Bu karışımı yağlanmış unlanmış küçük kalıpların içlerine yerleştirin. Hamuru 190 derecedeki pişirin. Çıkartıp soğutun. Daha sonra kremşanti hazırlayıp içlerine doldurun ve istediğiniz meyveleri üzerine yerleştirin.