



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ TURTA

Keki için:

2,5 su bardağı un

150 gram tereyağı

2 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

2 çorba kaşığı yoğurt

Kreması için:

1,5 su bardağı süt

1 çay bardağı şeker

2 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı labne peyniri

1 paket vanilya

Üzeri için orman yaban mersini

Keki için yumurtayı şeker ile iyice çırpın. Daha sonra içine diğer malzemeleri ekleyip elinizle yoğurmaya başlayın. Yumuşak ama akışkan olmayan bu hamuru yağlanmış kalıpların içlerine paylaşın. Daha sonra fırında 20 dakika pişirip çıkartın. Kreması için gereken malzemeyi ocak üzerinde sürekli çırparak pişirin. Ve pişirdiğiniz turtanın üzerine soğuk olarak gezdirip yaban mersini serin.