



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ TURTA

1 bardak un
1/2 bardak toz şeker
6 yumurta
1 kahve kaşığı toz vanilya
1 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı pudra şekeri
2 kahve fincanı reçel

Yumurtaların aklarıyla sarıları ayrılır. Sarılarına toz şeker ve vanilya ilâve edilip telle 4 - 5 dakika çırpılır. Aklara da bir tutam tuz ilâve edildikten sonra kar haline gelinceye kadar telle 15 dakika kadar çırpılır. Sonra sarılara un ve çırpılmış yumurta akları ilâve edilip tahta bir kaşıkla karıştırılır. Eriyip soğumuş yağ da ilâve edilir ve iyice karıştırılıp hepsi birbirine halledilir.

Sonra da bu hamur içi hafifçe yağlanıp unlanmış kalıba dökülür. Orta fırında 45 dakika kadar pişirilip çıkarılır. Soğuduktan sonra ortasından enlilieine kesilir. Altındaki hamurun üzerine herhangi bir reçel sürülür. Kesilmiş Darca üzerine koyulur. En üstüne de pudra şekeri serpilip servis yapılır.