



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURTA

Sarelle
Rendelenmiş çikolata
Krem şanti
4 yumurta
90 gr toz şeker
15 gr sıvı yağ
100 gr un
5 gr kakao

Yumurtayı şekerle birlikte kabarcıya kadar çırpın. Daha sonra un, kakao ve sıvı yağı ilave edin. Kızgın hararetli fırında 40 dakika kadar pişirin. Pandispanyayı üç eşit kata kesin. Her kata, önce Sarelle sürün, üzerine çikolata serpin ve krem şanti ile kapatın. Üste sadece krem şanti sürerek buzdolabında bekletin. Hafifçe donduktan sonra, ılık kıvamda Sarelle ile tamamen sıvayın. Arzuya göre süsleyin.