



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ TURTA

1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı pudra şekeri
3 çorba kaşığı üzüm sirkesi
2 paket vanilya
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Vişne reçeli

Reçel hariç bütün malzemeleri geniş bir kaba koyun, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru ikiye bölün. Bir parçasını tepsi büyüklüğünde açın. Açtığınız hamurun üzerine vişne reçelini yayın. Diğer hamuru da tezgahta açın ve hamurdan şeritler kesip tepsideki turtanın üzerine dizerek kafes şekli verin. Fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

