



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ TURTA

2 su bardağı un  
125 gr. erimiş margarin  
1 paket kabartma tozu  
1/2 su bardağı toz şeker  
1 yumurta  
1 paket vanilya

KREMA:

250 gr. süt  
1 çay bardağı şeker  
2 yumurta  
1 çay bardağı un  
1 paket vişneli jöle

ÜZERİNE:

300 gr. çekirdekleri çıkartılmış vişne

Yağ, şeker, yumurta çırpılır. Un, vanilya ilave edilir. Kabartma tozuyla beraber hamur yapılır. Yağlı ufak bir kalıba dökülür. 170° de pişirilir.

Krema malzemeleri muhallebi gibi pişirilir.

Pişmiş ve soğumuş pastanın üzerine soğuttuğumuz krema her tarafına muntazam bir şekilde yayılır.

Üzerine vişneler dizilip jöleyle süslenir.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 25.09.2024