BÖĞÜRTLENLİ VE ELMALI TURTA

Hamuru için:
3.5 su bardağı un
250 gram eritilmiş tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
3 çorba kaşığı soğuk su
İçi için:
4 adet elma
1 su bardağı böğürtlen
1 çay bardağı ceviz
3 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın, karanfil

Öncelikle elmaları dilimleyip bir tavanın içine alın. Üzerine şeker, dövülmüş bir adet karanfil ve tarçını ekleyip karıştırın. İki dakika kadar kavurup elmaların rengi dönünce ocaktan alıp soğumaya bırakın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içinde yoğurun. Bu hamurdan üzeri için bir parça ayırın ve diğer hamuru bir kabın içine tabanına yayın. Elmalı harcı da üzerine yerleştirin. Böğürtlenleri, cevizleri de ekleyip iç harcını yerleştirmiş olun. Kalan hamuru da ince bir şekilde açıp üzerine döşeyin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 08.10.2014

© lezzetler.com tarif no:96104 • adı:Böğürtlenli ve Elmalı Turta • gönderen:martı • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:06