



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TURTA (KANADA)

<https://gastromanya.com>

Hamuru İçin:

200 gram soğuk tereyağı

2,5 su bardağı un

7 yemek kaşığı soğuk su

3 yemek kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı tuz

Elmalı Harç:

7-8 büyük boy elma

Yarım su bardağı esmer şeker yoksa toz şeker

Tarçın

Öncelikle elmalı harcı hazırlamak için elmaları soyup yemeklik patates büyüklüğünde doğruyoruz. Bir tavada elmaları ve şekerini, elmalar suyunu salıp çekene kadar pişiriyoruz. Son olarak tarçını ekleyip ocaktan alıyoruz. Harcı bir kenarda bekleterek diğer yanda hamuru yoğuruyoruz. Soğuk tereyağını rendeleyip diğer hamur malzemeleriyle karıştırıyoruz. Yoğurduğumuz hamuru 30 dakika buzdolabında bekletiyoruz. Bekleme işleminin ardından ikiye ayırdığımız hamuru, tabana koyacağınız hamuru büyük, üste koyacağınız hamuru daha küçük olacak şekilde ikiye ayırıyoruz. Taban için hamuru açıp yerleştirdikten sonra elmalı harcı koyuyoruz ve son olarak üstünü kapatmak için hamuru açıyoruz. Hamuru elmaların üstüne yerleştirip elmaların suyunun taşmaması için kenarlarını iyice kapatıyoruz. 190 derece fırında pişirdikten sonra istersek üzerine dondurma koyarak servis ediyoruz.

