



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI HURMALI TURTA

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

150 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

İçi için:

10 hurma

4 elma

1 çay bardağı kıyılmış ceviz

3 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın

Elmaları rendeleyip bir tavaya aktarın. Üzerine çekirdekleri çıkartılıp doğranmış hurma, şeker ve tarçını ekleyip karıştırın. İki dakika kadar çevirin, elmaların rengi dönmeye başlayınca ocaktan alıp içine ceviz ekleyip soğumaya bırakın. Hamuru için gereken malzemeleri yoğurun. Hamurdan bir miktar ayırın, kalanını dikdörtgen fırın kabının tabanına yayın. Elmalı hurmalı harcı üzerine boşaltın. Ayırdığınız hamuru üzerine döşeyin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkardığınızda üzerine pudra şekeri serpin, soğuyunca dilimleyerek ikram edin.
