



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ŞEFTALİLİ TURTA

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

150 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

İçi için:

1 elma

4 şeftali

3 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın

Öncelikle elmayı rendeleyin, şeftalileri irice doğrayın, üzerine şeker ve tarçını ekleyin. İki dakika kadar kavurup ocaktan alıp soğumaya bırakın. Turta hamuru için gereken malzemeleri yoğurun. Bu hamuru kelepçeli bir kabin tabanına yayın. Şeftalili harcı da üzerine yerleştirin. Kalan hamuru üzerine kapatıp döşeyin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.