



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TURTA

250 Gr Sana Hamurışı
1 su bardağı pudra şekeri
1 yumurta
2 yemek kaşığı süt
1 paket kabartma tozu
Un
İç malzeme için:
3 elma
1 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzeri için:
Pudra şekeri

Üç elmayı rendeleyip şekerle pişirdikten sonra bir tatlı kaşığı tarçın katıp soğumaya bırakalım. Oda sıcaklığında margarin, pudra şekeri, yumurta, süt, kabartma tozu ve unla hamur elde edelim. Hamuru iki parçaya bölüp yarısını yağlı tepsiye elimizle yaydıralım. Elmalı içi üzerine eşit şekilde döşeyelim. Kalın hamuru elmanın üzerine rendeleyelim. 170 derecede pişirelim. Ilınan turtanın üstüne pudra şekeri serpererek servise sunalım.