



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KROKAN SERPMELİ ELMALI TURTA

www.miele.com.tr

Hamur için:

200 gr. Tereyağı, sıvı

350 gr. Un

1 ay kaşığı Kabartma tozu

150 gr. Şeker

1 Paket Şekerli Vanilin

60 gr. Fındıklı Krokan

Üstüne:

1000 gr. Ekşi Elma

50 gr. Şeker

1 limon kabuğu rendesi

1 Limon suyu

Un, kabartma tozu, şeker ve şekerli vanilini karıştırın. Biraz soğumuş olan tereyağını ilave edin. Bütün malzemeyi serpme yapabilmek için yoğurun.

Serpme yapacağınız hamurun 2/3'sini kelepçeli kalıbın içine bastırın ve 2 cm kadar kenarlarını yukarı kaldırın.

Kalan serpme malzemesini krokanlı fındıkla karıştırın.

Elmaları soyun, dörde ayırın, çekirdeklerini çıkarın ve küp küp kesin. Şekerle karıştırın ve serpme hamurun üstüne serin. Üstüne krokanlı fındık serpin ve fırında pişirin.