



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI GÜL TURTA

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

250 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta, 3 çorba kaşığı soğuk su

İçi için:

3 adet elma

5 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın, karanfil

Kreması için:

2 su bardağı süt

1 yumurta sarısı

2 çay bardağı şeker

1 çay bardağı un

Öncelikle elmaları iyice yıkayın ve ince dilimler halinde kesin. Üzerine şeker, dövülmüş bir adet karanfil ve tarçını ekleyip karıştırın. Tencerede 2 bardak suyun içinde haşlayın. Elmalar yumuşayınca ocaktan alıp soğumaya bırakın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içinde yoğurun. Bu hamuru tart kalıbına döşeyin ve 200 derecedeki fırında pişirin. Fırından çıkınca krema hazırlayıp içine doldurun. Kreması için gerekli malzeme bir tencerede kaynatılır ve koyulaşınca ocaktan alınır soğumaya bırakılır. Fıstıklarla süsleyip elma güleriyle üzerini kaplayıp servis yapın.