MÜRDÜM ERİKLİ TURTA

Hamuru için:
3,5 su bardağı un
150 gram eritilmiş tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
İçi için:
2 elma
15 mürdüm eriği
6 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 karanfil

Öncelikle elmaları rendeleyin; üzerine çekirdekleri çıkartılıp doğranmış mürdüm eriği, şeker, tarçın, karanfil ekleyin. Elmaların rengi dönene kadar pişirin, ocaktan alıp soğumaya bırakın. Hamuru için gereken malzemeleri yoğurun. Bu hamurun yarıdan çoğunu kelepçeli kaba kenarları yüksek olacak şekilde yayın. Elmalı harcı üzerine boşaltın. Kalan hamuru bütün halde üzerine döşeyin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:91750 • adı:Mürdüm Erikli Turta • gönderen:sarı şekerim • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:21