



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

AMERİKAN TURTASI

Kullanılacak malzeme:

1 kg elma,
3/5 su bardağı un,
4/5 su bardağı tozşeker,
1 yumurta,
1 orba kaşığı tereyağı,
1 küçük paket maya,
1 ay kaşığı tuz,
yeteri kadar süt.

Yapılışı: 23-24 cm çapındaki tepsi, yağlanıp unlanır. Elmaların kabuğı soyulur ve sekizer parçaya bölünür. ekirdekleri ve çekirdek yatakları kesilip atılır. Elma dilimleri soğuk suya konur. Yumurta ile 3/5 su bardağı tozşeker ve 1 tutam tuz porselen veya cam kâsede iyice çırpılır ve azar azar un, sonra da süt katılarak suluca bir hamur yapılır. Bu hamura maya ilave edilerek iyice karıştırılır. Karışım yağlanmış tepsiye boşaltılır, spatulayla üzeri düzeltilip elma dilimleri dizilir. Kalan tozşeker de elmaların üzerine serpildikten sonra tepsi orta sıcaklıkta (175°C) fırına sürülür. Turta 40-45 dakika kadar pişirildikten sonra çıkarılır, baş aşağı edilerek tepside alınıp ve meyveli kısmı üste gelecek şekilde düzeltilip, soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra, servis tabağına alınır. Turtanın evresi limon veya portakal kabuklarıyla süslenerek servis yapılır. Bu güzel elmalı turta sabah kahvaltılarında veya çay saatlerinde ikram edilebilir.