



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU TURTA

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

150 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

İçi için:

3 adet armut

2 adet elma

5 çorba kaşığı esmer şeker

1 çay kaşığı tarçın

1 çay bardağı ceviz

Öncelikle elmaları ve armutları küp küp doğrayıp bir tavanın içine alın. Üzerine şeker ve tarçını ekleyip karıştırın. İki dakika kadar kavurup cevizleri ilave ederek ocaktan alıp soğumaya bırakın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içinde yoğurun. Bu hamuru kelepçeli bir kabın içine tabanına yayın. Armutlu harcı da üzerine yerleştirin. Kalan hamuru açıp üzerine döşeyin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.

