



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU TURTA

Hamuru için
3,5 su bardağı un
150 gram eritilmiş tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
İçi için:
4 adet armut
2 adet şeftali
3 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın

Öncelikle elmaları rendeleyip bir tavanın içine alın. Üzerine şeker ve tarçını ekleyip karıştırın. İki dakika kadar kavurup elmaların rengi dönünce ocaktan alıp soğumaya bırakın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabin içinde yoğurun. Bu hamuru kelepçeli bir kabin içine tabanına yayın. Armutları ve şeftalileri doğrayıp üzerine şeker ve tarçını ekleyip karıştırın ve hamurun üzerine yerleştirin. Kalan hamuru şeritler halinde üzerine döşeyin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.