



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ ELMA TURTASI

<https://esenler.bel.tr/>

1,5 adet bayat ekme
1/2 su bardağı şeker
200 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı tarçın
1 adet elma
2 çorba kaşığı şeker
1/2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tarçın
3 tek karanfil
3 bardak süt
2 paket dolgu kreması

Elmaların çekirdeğini çıkarıp küçük küçük kesin ve tencereye koyun. 1 çay bardağı su, şeker, tarçın ve karanfili ekleyerek kaynatın. Elmalar yumuşayınca blenderla püre haline getirdikten sonra soğumasını bekleyin. Ekmekleri rondodan geçirip tencerede tereyağını eriterek 1/2 su bardağı şekeri, tarçını ilave edin. Ekmekleri ekleyip rengi sarı olana kadar soteleyin. Karıştırma kabında 3 bardak sütü ve dolgu kremayı iyice çırpın. Bir yuvarlak kek kabının içine yağlı kâğıt sererek üzerine ekmekli harcın 1/3'ünü dökün. Üzerine dolgu kremasının yarısını ekleyin ve yayın. Onun üzerine de elma püresinin yarısını koyun. Tekrar ekmeklerin 1/3'ünü döküp sonra dolgu kremasını ve elma püresini koyun. En üste ekmeklerin kalanını ekleyerek alüminyum folyoyla sarın. 180 derecelik fırında 30 dakika pişirip soğutun. Buzdolabında 4 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.

