



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ ELMALI TURTA

- 1 subardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı şeker
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 100 gram böğürtlen
- 5 çorba kaşığı kayısı reçeli
- 2 elma

Derin bir kabın içinde yumurta, süt, şeker, sıvı yağı karıştırın. Üzerine unu kabartmatozunu ve vanilyayı ilave edin. Bu karışımı yağlanmış unlanmış kalıbın içine boşaltın. Hamurdan birmiktarını üzeri için ayırın. Elmaları rendeleyin, tavada biraz pişirin. Üzerine isterseniz ceviz ve şeker de koyabilirsiniz. Ocaktan alıp soğutun. Daha sonra bu harcı hamurun üzerine yerleştirip böğürtlenleri aralarına serpiştirin. Kalan hamurdan kafes şeklinde şeritler yapın. 180 derecedeki fırına verip 30 dakika pişirin. Fırından aldığınız tartın üzerine kayısı reçelini biraz suyla açıp sürün.