



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ ELMALI TURTA

5 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 çay bardağı şeker
1.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
İçi için:
1 çorba kaşığı margarin
100 gr. böğürtlen
2 adet elma
1 çay bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın

Turta hamuru için yumurta, süt, şeker ve margarini karıştırın. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyin. Bu karışımı yağlanmış, unlanmış kalıbın içine yerleştirin. Hamurdan bir miktarı üzeri için ayırın. İçini hazırlamak için rendelenmiş elmaları margarin ile tavada kavurun. Üzerine tarçını ve şekerini serpip ocaktan alın. Soğuyunca hamurun üzerine yayın, böğürtlenleri üzerine koyun. Kalan hamurdan kafes şeklinde şeritler yapıp üzerine döşeyin. 180 derecedeki fırına verip 30 dakika pişirin.