



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ VE CEVİZLİ TURTA

Tereyağı (oda ısısında yumuşamış) 250g
Yumurta 1 adet
Pudra Şeker 1 çay bardağı
Süzme Yoğurt 2 yemek kaşığı
Kabartma Tozu yarım paket
Un 2,5-3 su bardağı
Vanilya 1 paket
SuperFresh Böğürtlen 1 su bardağı
Yeşil veya Kırmızı Elma 2 adet
Ceviz içi (iri çekilmiş) 1 avuç
Tarçın 1 çay kaşığı
Toz Şeker 1 yemek kaşığı
Yumurta Sarısı 1 adet
Pudra Şekeri 1 tatlı kaşığı

İç harcı için kabuğunu soyduğunuz elmaları küp küp doğrayın. Şeker, tarçın, ceviz içi ile harmanlayıp suyunu çekene kadar pişirin.

Tart hamuru için un dışındaki tüm malzemeyi yoğurma kabına alıp karıştırın. Azar azar un ilave ederek pürüzsüz ve yağlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun yarısını üzerinde yaprak, yonca veya yıldız desenli kurabiye hamuru yapmak için ayırın. Kalan hamuru tart kalıbına, kenarlarını da kaplayacak şekilde yayın.

Üzerine çatal yardımı ile tabanını tamamen delmeyecek şekilde delikler oluşturun ki pişerken kabarmasın.

Tart hamurunun içine soğuyan elmalı cevizli karışımdan dökün, SüperFresh Böğürtlen serpin. Üzerine kalan hamurdan dekoratif hamur parçacıkları elde edip hamurun üzerini süsleyin.

Hamurların üzerine yumurta sarısı ve pudra şekeri karışımından fırça yardımıyla sürün. 170 dereceye ayarlı fırında, 40-45 dakika pişirin.

