



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ ELMALI TURTA

MALZEMESİ

- 4 Yumurta
- 2 Su bardağı un
- 1 Su bardağı süt
- 1 Su bardağı su
- 1,5 Çay fincanı erimiş margarin, (yarısı tava yağlamaya ayrılacak)
- Yarım kahve kaşığı tuz
- Limon kabuğu rendesi
- 1 Kg. ekşi elma,
- 1 Su bardağı şeker
- Yarım su bardağı su
- 1 Limon suyu
- 1 Kahve fincanı margarin.

YAPILIŞI

- 1 Yumurtaları unu limon kabuğu rendesi tuz ve erimiş margarinin yarısını ilave ederek karıştırınız.
- 2 Süt ve su karışımını yavaş yavaş katarak sulu bir hamur yapınız.
- 3 20-25 cm. çapında bir tavayı iyice kızdırınız.
- 4 Çok az yağ akıtarak tavayı yağlayınız.
- 5 Yukarıdaki karışımdan bir kepçe dökünüz, tavayı sallıyarak, kuvvetli ateşte her iki tarafını pişiriniz.
- 6 Servis tabağına kızartılan hamurların aralarına aşağıda hazırlanan elma sosunu sürerek kat kat yerleştiriniz.
- 7 Üzerine bol pudra şekeri serpiniz ve keserek servis yapınız.