



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA PÜRELİ BAYAT EKMEK TURTASI

Filiz ÇATALKAYA ORHAN

Tart için:

1,5 ekmek

180 gr tereyağı

5,5 yemek kaşığı şeker

2 çay kaşığı tarçın

Elma püresi için:

2 çay kaşığı tarçın

2 yemek kaşığı şeker

1 kg elma

1/2 su bardağı su

3-4 adet karanfil

Kreması için:

3 su bardağı süt

2 adet dolgu kreması (vanilya aromalı)

Elmaların kabukları soyulup, çekirdekleri çıkartılır ve küçük küçük doğranır. Bir tencereye yarım bardak su koyulur, elmalar ilave edilir. Üzerine 2 çay kaşığı tarçın, 2 kaşık şeker ve 3-4 adet karanfil eklenerek iyice pişirilir. İyice yumuşayan elmaların içinden karanfiller çıkartılarak blendırdan geçirilir. Soğumaya bırakılır. Ekmekler rondodan geçirilir. Bir tencerede tereyağı eritilir, 4 yemek kaşığı şeker ve 2 çay kaşığı tarçın ilave edilir. Rondodan geçirilen ekmekler ilave edilir ve altın sarısı bir renk alana kadar kavrulur. Cam bir kâsede 3 bardak süt ile 2 paket dolgu kreması iyice çırpılır, krema haline getirilir. Kelepçeli bir kalıbın altına yağlı kâğıt koyulur. Üzerine kavruşan ekmeklerin 3/1 i koyulur. Üzerine dolgu kremasının yarısı dökülür. Üzerine elma püresinin yarısı dökülür. Üzerine kalan kavruşan ekmeklerin yarısı konulur. Önce krema, sonra kalan elma püresi konur ve en üste kalan kavruşmuş ekmekler konur. Kalıbın üzeri alüminyum folyo ile kapatılır. 180 derece fırında 30 dk. pişirilir. Fırından çıkarılan turta iyice soğuduktan sonra buzdolabında 4-5 saat donması için bekletilir. Servise hazırdır.

