



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA PÜRELİ TURTA

MALZEMELER

1 kg Elma
1 Bayat Ekmek
1 Su Bardağı Eritilmiş Margarin
5.5 Çorba Kasığı Tozseker
4 Çay Kasığı Tarçın
1/2 Çay Bardağı Su
3 Dis Karanfil
1/2 Limon
1 Bardak Süt

YAPILIŞI

Ekmegi çok ince ufalayın. Tavada margarinı ısıtıp ufalanmış ekmek içi, 3.5 çorba kasığı tozseker ve iki çay kasığı tarçını ilave ederek kızarıncaya kadar karıştırın. Hazırladığınız karışımın iki yemek kasığı kadarını ayırıp baska bir kaba alın.

Elmaların kabuklarını soyup çekirdekli kısımlarını çıkarın ve ince ince dilimleyin. Bir tencerede yarım çay bardağı su, kalan tozseker, tarçın ve karanfili karıştırın. Elmaları ekleyip yumuşayıncaya kadar pisirin. Karanfili karışımından alıp elmaları çatalla ezerek püre haline getirin.

Krem santiyi bir bardak sütle paket üzerinde anlatıldığı şekilde hazırlayın.

Yarım limonun kabuğunu rendeleyip krem santiye ilave edin. Ekmekli karışımı yağlı kâğıt serilmiş fırın kalıbına 1 cm kalınlığında yayın. Üzerine bir kat krema, bir kat elma püresi yerleştirip kalan ekmekli karışım ile üzerini kapatın. Bir kat daha krema sürün ve en üste elma püresini yayın.

Ayırdığınız ekmekli karışım ile pastanın üzerini süsleyin. Alüminyum folyo ile üzerini kapatıp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika kadar pisirin. Soguduktan sonra dilimleyip servis yapın.

[ML® Elmalı Pasta için tıklayın](#)