



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI CEVİZLİ TURTA

Hamuru için:

3.5 su bardağı un

150 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

Yarım çay bardağı su

İçi için:

4 adet elma

1 su bardağı ceviz içi

4 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın

Öncelikle elmaları rendeleyip bir tavanın içine alın. Üzerine şeker ve tarçını ekleyip karıştırın. İki dakika kadar kavurup elmaların rengi dönünce ocaktan alıp cevizleri ekleyip soğumaya bırakın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabin içinde yoğurun. Bu hamuru kelepçeli bir kabin içine tabanına yayın. Elmalı harcı da üzerine yerleştirin. Kalan hamuru açıp üzerine ince bir tabaka halinde döşeyin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.