



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI VE HURMALI TURTA

Soyulmuş, doğranmış 1 büyük elma  
Soyulmuş, doğranmış 3 elma  
100 g hurma, doğranmış  
2 yemek kaşığı kahverengi şeker  
1 yemek kaşığı karışık baharat  
100 g tereyağı  
250 g pasta folyo levhaları  
Pudra şekeri

Fırını 200 ° C'ye ısıtın.

Elmaları, hurmaları ve şekeri 4 yemek kaşığı soğuk suyla bir tencereye koyun. Arada sırada karıştırarak hafif bir ısıyla 10 dakika pişirin.

Kompostayı tadın ve gerekirse daha fazla şeker ekleyin, ardından 6 mini güveç kabına bölüştürün.

Tereyağını eritin, ardından her hamur folyo yaprağı üzerine fırçala tereyağı sürün. Hamuru 6 daireye büyük yuvarlak bir kalıpla kesin, ardından hafifçe ezin ve güveç kaplarının üstüne koyun.

10 dakika ya da fiylo altın rengi olana kadar pişirin. Pudra şekeri serpererek servis yapın.

