



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI MİNİ TURTA

Sema Saydam

2 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
1 çay kaşığı karbonat
1 paket vanilya
Alabildiğince un
Üzeri için:
4 adet elma (rendelenecek)
1 su bardağı ceviz içi (dövmüş)
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın

Sıvı yağ, toz şeker, yumurta, karbonat ve vanilyayı karıştır. Hamur ele yapışmayana kadar yavaş yavaş un ilave et (Biraz cıvık bir hamur oluyor, endişelenmeyin tutmaz diye). Hamuru ikiye bölün. Ufak kek kalıplarını yağlayıp zeminine biraz bastırarak hamurları yerleştirilim. Diğer yanda tavaya rendelenmiş elmaları, cevizi, şeker ve tarçını koyarak kavuralım. Soğumaya bırakalım. Soğuduktan sonra kalıpların içine 1'er kaşık koyalım. Onun üzerine ayırdığımız hamurdan rende yaparak koyalım. 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirelim.

