



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI ŐERİT TURTA

1 paket yař maya
2 adet yumurta
Yarım paket tereyağı
1 su bardağı ılık süt
1 orba kaşığı toz Őeker
1 fiske tuz
Un
zeri için:
3 adet elma
3 orba kaşığı pudra Őekeri
1 tatlı kaşığı tarçın

Hamur malzemesiyle yumuşak bir hamur yapılır. zeri kapalı olarak 1 saat dilendirilir. Hamurun yarısı ayrılır. İlk hamur tart kalıbından biraz büyük açılır. Yağlanmış tart kalıbının kenarlarından dikleŐecek Őekilde yerleştirilir. Diđer hamur yarım santim kalınlığında kare Őekilde açılır. 2 parmak eninde Őerit halinde kesilir. Elmalar soyulur, çekirdek yatakları çıkarılır. Enine olarak ince ince dilimlenir. İlk sıra çember olarak elmalar hamurun üzerine dizilir. Hamur Őerit evrilir. Bu Őekilde tart kalıbının dışından içine doğru, elma dizgisi ve Őerit olarak sıralanır. zerine toz Őekr ve tarçın serpilir. 180 derece fırında yaklaşık 180 derece