



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI SUFLE TURTA (FRANSA)

MALZEMELER

HAMUR İÇİN

- 4 Kahve Fincanı Un
- 2 Tutam Kabartma Tozu
- 3 Çorba Kasığı Tozşeker
- 1 Yumurta Aki
- 1,5 Çay Bardağı Margarin

İÇ MALZEME

- 1 kg Elma
- 3 Çorba Kasığı Limon Suyu
- 6 Yumurta
- 5 Çorba Kasığı Tozşeker
- 1,5 Kahve Fincanı Un
- 2 Tutam Kabartma Tozu
- Kalibi Yağlamak İçin Yağ
- 3-4 Çorba Kasığı File Badem
- Pudrasekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur malzemelerinin tamamını karıştırıp yogurun. Sonra bir folyoya sarıp 30 dakika soğuk bir ortamda bekletin.

Hamuru düz bir zeminde açın. Yuvarlak bir kalibi yağlayıp hamuru içine yerleştirin. Kalibi yerleştirdiğiniz hamurun birkaç yerine bıçak batırıp soğuk bir ortamda bekletin.

Firini 175 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Elmaları soyup sekize bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Üzerlerine limon suyu

gezdirin. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırıp, 2 çorba kasığı sıcak suyla çırpın. Akları ise köpük halini alıncaya kadar çırpın. 3-4 çorba kasığı tozşeker ekleyip çırpmaya devam edin. Yumurta sarıları, un, kabartma tozu ve yumurta aklarını bir kasede dikkatlice karıştırın.

Karışımın yarısını hamurun üzerine döküp, elmaları yerleştirin, kalanını elmaların üzerine dökün. File bademleri turtanın üzerine serpip önceden ısıtılmış fırında 50 dakika kadar pisirin. Servis yapmadan önce turtanın üzerine pudra sekeri serpin.

Elmalı sufle turtayı çocuklarınız için hazırlarken portakal suyu veya değişik meyveli şuruplar kullanabilirsiniz.