



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI SUFLE TURTA (10 DİLİM)

Malzemeler

HAMUR İÇİN

4 Kahve Fincanı Un

2 Tutam Kabartma Tozu

3 Çorba Kaşığı Tozşeker

1 Yumurta Aki

1,5 Çay Bardağı Margarin

İÇ MALZEME

1 kg Elma

3 Çorba Kaşığı Limon Suyu

5 Çorba Kaşığı Portakal Suyu

6 Yumurta

5 Çorba Kaşığı Tozşeker

1,5 Kahve Fincanı Un

2 Tutam Kabartma Tozu

AYRICA

Kalıbı Yağlamak İçin Yağ

3-4 Çorba Kaşığı File Badem

Pudraşekeri

Yemeğin Tarifi

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

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

Fırını 175 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Elmaları soyup sekize bölün ve çekirdekerini çıkarın. Üzerlerine limon suyu ve 2 çorba kaşığı portakal suyu gezdirin. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırıp, 2 çorba kaşığı sıcak suyla çırpın. Akları ise köpük halini alıncaya kadar çırpın. 3-4 çorba kaşığı tozşeker ekleyip çırpmaya devam edin. Yumurta sarıları, un, kabartma tozu ve yumurta aklarını bir kasede dikkatlice karıştırın. Karışıma kalan portakal suyunu yavaş yavaş ekleyin.

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