



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI TURTA

- 3 adet elma
- 1 su bardağı ahududu
- 1 çay bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 su bardağı kepekli un
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı pudra şekeri

Elmaların üzerine unlu karışımı hiç hamur açmadan ufalayıp koyun. Öncelikle elmaları küp şeklinde doğrayıp 1 çay bardağı şekerle karıştırın. İçine tarçın ve ahududu koyup fırın kabının içine ekleyin. Üzerine de un ve tereyağını ufalayıp pudra şekeri ve az tarçınla kum gibi bir karışım yapın. 15 dakika kadar buzdolabında bekletip fırın kabının üzerindeki elmaların üzerine dökün. 200 derecede 35 dakika kadar pişirin. Ilık olarak ikram edin.

