



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI TURTA

6 kahve fincanı un  
150 gr tereyağı  
5 tane yeşil elma  
1 su bardağı kayısı marmeladı  
50 gr tozşeker  
1 çay kaşığı tuz

Un bir tepsiye konur, ortası çukurlaştırılır. Ceviz iriliğinde tereyağı ve tuz katılır. Soğuk su eklenerek hamur yoğurulur. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurulduktan sonra birkaç dakika da avuçta yoğurulur. Sonra yağlı kâğıda sarılarak buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Buzdolabından çıkarıldıktan sonra hamur uzunlamasına dikdörtgen biçiminde çekilerek uzatılır, sonra da üç kere katlanır. Buzdolabında bir süre daha dinlendirilir. Bu işlem 4-5 defa tekrarlanır. Fırının tepsiyi yağlanıp unlanır. Hamur merdaneyle tepsiyi kaplayacak büyüklükte açılır ve düzgün bir biçimde tepsiye yerleştirilir. Diğer tarafta elmaların kabukları soyulur, çekirdekleri çıkarılıp ince ve yuvarlak biçimde dilimlenir. Pişerken çok kabarmaması için hamurun çeşitli yerlerine çatal batırılır, bir miktar da tozşeker serpilir. Elma dilimleri birbirinin üzerine gelecek şekilde birer birer iki sıra halinde dizilir. Hamurun kenarda kalan boş bölümleri rulo gibi içeri doğru kıvrılır. Sonra tepsi 190°C'deki fırına konur ve yarım saat pişirilir. Piştikten sonra fırından çıkarılıp, turta servis tabağına alınır. 1 su bardağı kayısı turtanın üzerine dökülür. Turta iyice soğuduktan sonra servis yapılır.