



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

Pelin Yanık

1 paket oda sıcaklığında margarin

4 yemek kaşığı şeker

1 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

İç malzemesi:

4 adet orta büyüklükte elma

4 yemek kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

Hamur malzemelerinin hepsi karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edin. Bu arada elmalar rendeleyin. Şeker ve tarçın ilave edip karıştırın. Piştikten sonra elmalı karışımın suyunu süzün. Hamurumuzu alıp yuvarlaklar yapıp ortasına elmalı karışımı koyup bebek kundağı yapar gibi katlayın. 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin soğuduktan sonra üzerine toz şeker serpin.

