



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

Eyüp Sevinç

Tatlı için;
2 adet elma
5 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı esmer şeker
8 adet milföy hamuru
Şurup için;
1 su bardağı su
1 kahve fincanı toz şeker
½ su bardağı pudra şekeri
2 su bardağı dondurulmuş ahududu

Şurup için; Tencereye suyu dökün. Pudra şekeri ve ahududuyu ekleyin. (Tahta bir kaşık yardımı ile ahududuları ezin.) Orta dereceli ateşte kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra ocağın altını kısıp 10 dakika pişirin. El mikseri yardımı ile karışımı karıştırın. Püre haline gelen karışımı kaseye aktarıp 1 saat buzdolabında bekletin.
Tatlı için; Tavaya tuzsuz tereyağını koyun. Yüksek dereceli ateşte yağın erimesini bekleyin. Esmer şekeri ekleyin. 5 dakika pişirerek şekerin karamelize olmasını sağlayın. Elde ettiğiniz karamelin içerisine yarım ay şeklinde doğranmış elmaları ekleyin. Ocağın altını kısın. Elmaları 15-20 dakika pişirin. Elmalar yumuşayınca tavayı ocaktan alın. Fırın tepsisine yağlı kâğıt serin. 4 adet milföy hamuru fırın tepsisine dizin. Hazırlamış olduğunuz elmalı karışımı milföy hamurunun ortalarına yayın. Geriye kalan milföy hamurlarını üzerlerine kapatın. Hamurların kenarlarını parmağınız yardımı ile bastırarak kapatın. Tepsiyi 225 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Tatlıyı fırından çıkartıp servis tabağına yerleştirin. Şurubu tatlının üzerine dökün ve servis edin.

