



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TURTA

<http://www.hurriyet.com.tr>

Hamuru için:

250 gram eritilmiş ve ılınmış tereyağı

2 adet yumurta

1.5 su bardağı toz şeker

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Aldığı kadar un

İç harcı:

3 adet elma

1 çay bardağı toz şeker

1 çay kaşığı tarçın

Kuru üzüm

Elmaların kabuklarını soyup tavaya rendeleyin. Toz şeker ilave edip ocakta elmalar suyunu salıp çekene kadar pişirin. Pişince tarçın ve üzümleri ekleyip soğumaya bırakın.

Eritilmiş ılınmış tereyağı şeker ve yumurtayı karıştırma kabına koyun ve tel çırpıcıyla çırpın. Kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin. Unu azar azar yumuşak bir hamur elde edene kadar ekleyin. Hamuru iyice yoğurun ve ikiye bölün.

Bir parçasını yağlanmış fırın kabına eşit olarak yerleştirin. Üzerine soğumuş elmalı harcı eşit yayın. Diğer kalan hamuru kurabiye şekilleriyle keserek elmalı harcın üzerine koyun. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin. Soğuyunca pudra şekeri serpin.

