



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

2 adet yumurta
1 su bardağı şeker
150 gram tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
İç için:
5-6 adet tatlı elma
4-5 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı dövölmüş fındık

Geniş bir plastik kapta hamur malzemelerinin hepsini karıştırp, poğaa hamurundan biraz daha sert bir hamur elde edin. Hamuru biri diğ erinden daha büyük olacak şekilde ikiye bölün. Büyük hamuru yağlanmış bir kelepçeli kalıba ya da tepsiye eş it şekilde yayın ve tabanında çatalla delikler açın. Elmaları kabuklarını soyduktan sonra rendeleyin. Üzerine ş ekeri ve tarçını ekleyip tavada suyunu çekene kadar piş irin. Soğuyan elmalı malzemeyi tepsiye yaydığınız hamurun üzerine eş it şekilde yayın. Onun üzerine de fındığı serpin.

Kenara ayırdığınız hamuru oklava yardımıyla yarım santimetre kalınlığında açın ve bıçak yardımıyla uzun ş eritler halinde kesin. Daha sonra elmalı harcın üzerine küçük kareler oluşt uracak şekilde dizin. Önceden ısıttığınız 180 dereceli fırınıınızda üzeri ve altı kızarana kadar piş irin.

