



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

1 adet yumurta
250 gr tereyağı ya da margarin (oda sıcaklığında)
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı nişasta
Yarım çay bardağı süt
Yarım çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
İç için:
3 orta boy kırmızı elma
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım çay bardağı kırılmış ceviz
Üzeri için:
Pudra şekeri

Öncelikle elmalı turtanın iç harcını hazırlayın, rendelenmiş elmaları geniş bir tavaya alın. Kısık ateşte elmaların suyunu çekmesini bekleyin, ardından tarçını, ceviz parçalarını karışıma ekleyin ve özdeşleştirin. Geniş bir kaba yumurta, süt ve yoğurdu alın. Oda sıcaklığındaki tereyağını karışıma ekleyip parmak uçlarınızla tereyağları ezin.

Karışıma pudra şekeri ve nişastayı ekleyin ardından elekten geçirilmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip iyice yoğurun.

Turtanın üzerini süslemek için hamurdan bir parça ayırın. Kalan hamuru oklava veya merdane yardımıyla unladığınız tezgahta yuvarlak şekilde açın.

Turta kabının tabanına hamuru yayın. İçerisine elmalı harcı ekleyin.

Elmalı turtanın üzerini süslemek için ayırdığınız hamuru açın ve eşit şeritler kesin.

Turtanın üzerine şeritleri sağlı sollu dizin

Elmalı turtanızı önceden ısıttığınız 180° fırında üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkardığınız elmalı turta hamurunu soğumaya bırakın.

Soğuyan elmalı turtanızın üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.



