



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TURTA

<https://www.sozcu.com.tr>

3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket krem şanti (olayı burada yağ bazlı olduğu için pudra şekeri yerine içinde yine şeker olan krem şanti kullanıyoruz)
3 yemek kaşığı nişasta
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı tuz (ben tartı bir tık tuzlu seviyorum)
Yarım çay bardağı soğuk sirke
1 yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı yoğurt
3-4 limon kabuğu rendesi
İç harcı için:
4 elma rendesi
Bol ceviz
Yarım su bardağı şeker
4 yemek kaşığı tarçın

Turta hamuru için tüm malzemeleri aynı anda karıştırdıktan sonra yoğurduğunuz hamurumuzu buzdolabında 1 saat dinlendiriyoruz.

İç harcı için tüm malzemeleri geniş bir tavaya alıp güzelce kavuruyoruz.

Turta hamurunu 2 parçaya ayırıyoruz. İlk parçayı kalıbın dibine elimizle yerleştiriyoruz. Üzerine elmalı harcımızı ekleyip en üstüne şerit parçalar haline getirdiğimiz hamur parçalarını dizip 250 derecede 5 dakika; 180 derecede 15 dakika pişiriyoruz.

Not: Elde ettiğiniz hamurun tadına dilinizin ucuyla bakın ekşimtrak bir tat olması gerekiyor, içindeki sirke ve tereyağı sayesinde kıtırılığı da uzun süre kalıcı olacaktır.

