



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI TURTA

125 gram tereyağı  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
10 yemek kaşığı toz şeker  
1 adet yumurta  
Yarım paket kabartma tozu  
Yarım paket vanilya  
3,5 su bardağı un  
İçi için:  
4 adet büyük boy elma  
3 yemek kaşığı toz şeker  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Yarım tatlı kaşığı tarçın  
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz

Büyük bir karıştırma kabına tereyağı, sıvıyağı, yumurtayı, vanilyayı ve kabartma tozunu ekleyin.

Ardından azar azar unu ekleyin.

Ele yapışmayacak bir hamur elde edene kadar iyice yoğurun.

Hamuru üç eşit parçaya bölün ve birini streç ile sarıp buzluğa atın.

30 dakika kadar buzlukta dinlendirin.

Bu arada elmaların kabuklarını soyup, rendeleyin.

Geniş bir tavaya elmaları koyup üzerine şekeri, tarçını ve tereyağını ekleyip, elmalar suyunu salıp çekene kadar pişirin.

Pişen elmaların üzerine dövülmüş cevizleri ilave edin ve karıştırıp soğumaya bırakın.

Turtanın hamurunu açmak için zemine biraz un serpin.

Merdane yardımıyla tart kalibinize göre açın.

Tart kalıbının kenarlarını güzelce yağlayın ve hamuru kalıba alın.

Fazla kabarmaması için üzerine çatalla delikler açın.

Hazırladığınız iç harcı hamurun üzerine dökün.

Süslemek için dondurucuya koyduğunuz hamuru açın ve şeritler halinde kesin.

Turtanın üzerine şeritleri dizin.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 35 dakika pişirin.



