



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI TURTA

125 gr tereyağı  
100 ml zeytinyağı  
5 su bardağı un  
1 çay bardağı yoğurt  
1 yumurta  
1 çay bardağı toz şeker  
Vanilya  
Kabartma tozu  
İçi için:  
2 kırmızı elma  
1,5 yemek kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tarçın

Öncelikle iç harcını hazırlamaya başlayın. Elmaları doğrayın ve toz şekerle birlikte karıştırın.

Tarçını da ekledikten sonra suyunu çekene kadar pişirin.

Hamuru için un dışında bütün malzemeleri bir kaptaki karıştırın.

Yavaş yavaş unu ekleyerek ele yapışmayan bir kıvam alıncaya kadar yoğurun.

Hazırladığınız hamurdan üzerine kafes yapmak için bir miktar ayırın.

Bir yuvarlak oluşturacak şekilde hamuru açın.

Elmalı harcı açtığınız hamurun üzerine ekleyin.

En son ayırdığınız hamur ile küçük şeritler yapın ve elmalı turtanın üzerini kafes olacak şekilde kapatın.

Önceden ısıtılan 180 derece fırında kızarana kadar 25-30 dakika pişirin ve servis edin.

