



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TURTA

Yarım kilo un
300 gram margarin yağı
150 gram pudraşeker
Yarım bardak su
1/4 çay kaşığı vanilya
2 yumurta
İç için:
250 gram süt
1 çay bardağı un
75 gram tozşeker
1 yumurta
1/4 çay kaşığı vanilya
2 orta boy ekşi elma
100 gram kayısı marmelatı

Hamuru açacağınız yere veya derince bir tencereye eleyeceğiniz unun ortasını açın.
Buraya yağı, suyu, pudraşeker, vanilyayı ve yumurtaları koyup hepsini elle iyice yoğurun ve bu hamuru top gibi yuvarlayarak bir süre dinlendirin.
Sonra küçük bir kısmını ayırıp kalanı merdane ile kullanacağınız kalıba göre açıp kalıba yerleştirin.
Orta dereceli bir fırına koyup 10 dakika kadar pişirip çıkarın.
Hamuru yer yer çatalla delin, öte yandan elmaları soyup ince dilimler halinde doğrayın ve limonlu suda birkaç taşım kaynatın.
Krema için ise bir kaba yumurtayı koyup çırpma teli ile iyice çırpın.
Üzerine unu, vanilyayı, tozşeker ve kaynamış sütü de koyup hep birlikte bir süre, koyu bir hal alıncaya kadar kaynatın.
Soğumaya bıraktığınız zaman da birkaç defa karıştırın.
Bu krema ile elmaları kalıptaki hamurun üzerine döşeyin.
Ayırdığınız hamurdan ince yuvarlaklar yapın.
Bunları kafes gibi örüp elmaların üzerine koyun.
Onun üstüne marmelatı sürüp ye niden fırına yerleştirin.
10 dakika da böyle pişirip üzerini süsleyin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 20.10.2021

