



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TURTA

1 paket margarin
1 ay bardağı pudra şekeri
1 ay bardağı yoğurt
Kabartma tozu
Bir miktar un
İçi için:
3 elma
2 yemek kaşığı şeker
2 dilim limon
2 ay kaşığı tarçın

Elmalı turta tarifi için önce harcı hazırlayın. Elmaları rendeleyin veya çok minik doğrayın. Tavaya koyun. Şekerini, tarçını ekleyin. Biraz ısındıktan sonra limonları da sıkın. 15 dakika karıştırın. Harcı soğumaya bırakın. Ardından bir kapta elmalı turta hamuru için tüm malzemeleri yoğurun. Margarinin oda sıcaklığında olmasına dikkat edin. Elmalı turtanın püf noktalarından biridir. Hamuru 10 dakika dinlendirin. Hamurdan bir kısmını ayırın. Kalan hamuru tepsiye yayın. Üzerine harcı yayın. Ardından ayırdığınız hamurdan uzun silindirler yapın ve harcın üzerine kapatın. 15 dakikada elmalı turta hazır.

