



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

4,5 su bardağı un
1 paket yaş maya
2,5 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
3,5 yemek kaşığı toz şeker
1 adet yumurta
6 yemek kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
İçi için:
3 adet elma
1 su bardağı toz şeker
8 çay kaşığı tereyağı
Üzeri için:
Tarçın

Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi kasesinde un, maya, ılık süt, tuz, şeker ve yumurtayı karıştırıp, yoğurun. Oda sıcaklığındaki tereyağını ekleyin ve yoğurmaya devam edin. Hazırladığınız hamuru Arçelik No Frost Buzdolabı'nda yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamuru tart kalıbına kenarları yüksekte kalacak şekilde yerleştirin. Elmaların kabuklarını soyun ve dilimleyin. Tart kalıbının dışından başlayıp ortasına doğru yuvarlayarak yerleştirin. Elmaların üzerine tereyağını parça parça koyun, üzerine şekeri serpin. Önceden ısıttığınız 190 derecelik Arçelik Ankastre Fırın'da yaklaşık 20 dakika pişirin. Piştikten sonra üzerine tarçın serpip servis edin.

