



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TURTA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

125 g soğuk tereyağı

1 yumurta

2 yemek kaşığı su

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 - 2,5 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

4 adet elma

0,5 su bardağı su

1 - 2 yemek kaşığı toz şeker

1 - 2 adet kabuk tarçın

4 - 5 adet karanfil

Üzeri için:

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Tereyağı, yumurta, su, pudra şekeri, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru hava almayacak şekilde sarın ve buzdolabında 25-30 dakika bekletin.

Elmaların kabuklarını soyun ve bir elmadan 8 dilim çıkacak şekilde kesin. Elma dilimlerini tencereye alın, üzerine su, toz şeker, kabuk tarçın ve karanfili ekleyin. Elma dilimleri yumuşayınca kadar orta ateş üzerinde pişirin. Süre sonunda elma dilimlerini dikkatlice bir tabağa sıralayın ve soğumaya bırakın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Hamuru buzdolabından çıkarın, kısa bir süre yoğurun ve iki eşit parçaya bölün. Bir parçasını pişirme kağıdı üzerine alın ve merdane ile 20x25 cm boyutlarında açın. Hamuru pişirme kağıdı ile birlikte fırın tepsisine alın. Soğuyan elma dilimlerini hamurun üzerine sıralayın. Diğer hamuru yeni bir pişirme kağıdı üzerine alın ve aynı boyutta açın. Pişirme kağıdı ile birlikte alıp ters çevirerek elmaların üzerine koyun. Pişirme kağıdını çıkarın. Bıçak ile üst hamuru aralıklı küçük çizgiler şeklinde kesin. Üst hamuru kenarlardan dışa doğru hafifçe çekin, kenar kısımları hafifçe bastırarak alt hamur ile birleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarın ve bekletmeden üzerine pudra şekeri serpin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169625 • adı:Elmalı Turta • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.05.2025 - 22:54