



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TURTA

2 su bardağı un
75 gram oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağı
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Yarım çay bardağı süt
1,5 yemek kaşığı toz şeker
1 adet yumurta
Yarım paket vanilya
3 adet elma
Yarım su bardağı toz şeker
1/5 yemek kaşığı tarçın tozu

Bir kabin içine unu koyun tam ortasını açın.
Sıvıyağı, sütü tereyağı, toz şekeri, vanilyayı ve yumurtayı koyun.
İyice karıştırdıktan sonra bu kez elmaların kabuklarını soyun.
Elma içini rendeleyin ve bir tavaya koyun.
Üzerine toz şeker ve tarçın tozunu döküp karıştırın.
Karamelize olan elmalar sonrası yayık bir kekik kabı için hamuru hazırlayın.
Hamuru oklava ile açıp yağladığınız kek kalıbına koyun.
Ardından hazırladığınız elma içini koyun ve hamuru yeniden açın.
Bu kez açtığınız hamuru uzun parçalara ayırın.
Bu parçaları örgü şeklinde koyun.
Akabinde 170 derecelik fırına verin.
30 - 35 dakika sonra fırından alın.

