



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TURTA

250 gr oda sıcaklığında tereyağı yada margarin

1 Adet orta büyüklükte yumurta

2 Türk kahvesi fincanı toz şeker

1 Paket vanilya

1 Paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

Üzeri için pudra şekeri

İç Malzeme;

4-5 adet kırmızı elma

1 tatlı kaşığı tarçın

3 yemek kaşığı şeker

1 Su bardağı çekilmiş ceviz

Pudra şekeri hariç tüm kuru malzemeleri oda sıcaklığında olan tereyağına ekleyip, unu kontrollü olarak ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında ele yapışmayan bir hamur elde edelim.

Hamuru iki eşit parçaya ayıralım. Bir parçasını donması için buzluğa koyalım. Diğer yarısını yağladığımız tart kalıbına elimizle yayarak turtamızın tabanını oluşturalım.

Kabuğunu soyduğumuz elmaları rendeledikten sonra suyunu sıkarak genişçe bir tavaya alalım. Üzerine şeker ve tarçını ilave edip orta ateşte sürekli karıştırarak pişirelim.

Çekilmiş cevizlerimizi ekleyerek, tart tabanımızın üzerine yayalım.

Dondurucuda sertleşen hamuru rendeyle tartımızın üzerini kaplayacak şekilde rendeleyelim.

Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri pembeleşene kadar pişirelim. Soğuduktan sonra servis etmeden önce üzerine pudra şekeri serpeлим.

