



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TURTA

4 – 5 tane elma
Vanilya
Tarçın
Şeker
Limon suyu
Hamuru için:
Un
Tereyağı
Şeker
Tuz

Elmalar rendeleyerek geniş bir kaba alınır. Üzerine limon suyu sıkılarak tarçın şeker ve vanilya eklemesi yapılır. Hamur hazırlarken tereyağı, un, şeker, tuzdan yararlanılır. Hamur elde edilene kadar bu karışım karıştırılır. Hamur kalıba yayılır, üzerine elmalar serilir. Ortalama olarak 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirme işlemi gerçekleştirilir.

