



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

1.5 su bardağı un,
3 adet yumurta,
1 limon kabuğu rendesi,
8 çorba kaşığı şeker,
1 tatlı kaşığı kabartma tozu,
4 çorba kaşığı süt

Üzerine:

1 kg. elma,
1 çorba kaşığı margarin veya tereyağı

Toz şeker ve yumurtaları çırpın. Krema kıvamına geldiğinde içine un, süt, kabartma tozu ve limon kabuğu rendesini ekleyin. Hazırladığınız hamuru yağlanmış bir kek kalıbına dökün. Elmaları soyup ince ince dilimleyin. Hamurun üzerine dizin. 1 çorba kaşığı yağı küçük küçük bölüp elmaların üzerine yerleştirin. 180 dereceye ayarlanmış önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika veya hamur iyice katılaşına dek pişirin.
