



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TURTA

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

Dolgu için:

1 kg elma

140 g altın pudra şekeri

½ çay kaşığı tarçın

3 yemek kaşığı un

Hamur işi için:

225 g tereyağı

50 g altın pudra şekeri

2 yumurta

350 g un

Yumuşak çırpılmış krema

Büyük bir fırın tepsisine yağlı kağıt serilir.

Elmalar dörde bölünür, çekirdekleri çıkarılır, soyduktan sonra ve dilimlere ayrılır. Dilimler fırın tepsisine eşit olarak yerleştirilir.

Üzerine kağıt havlu koyulur ve hamur işi hazırlanıp dinlenirken bir kenara koyulur.

Hamur için tereyağı ve şekeri büyük bir kaptaki karıştırılır.

Bir bütün yumurta ve bir yumurta sarısı eklenir ve 1 dakikadan az çırpılır.

Tahta bir kaşıkla üçte bir oranında un eklenir, ardından yoğrulmaya başlanır.

Hamur top haline getirilir, streç filme sarılır ve 45 dakika dinlenmeye bırakılır.

140g şeker, tarçın ve dolgu için un büyük bir kaptaki karıştırılır.

Fırını 190°C'ye ısıtılır.

Hamurun üçte biri kesilir ve geri kalanı açılırken sarılı tutulur. Kaplamak için kullanmak üzere bir turta kalıbına yerleştirilir.

Kalan üçte birlik kısım bir daire şeklinde açılır.

Elmalar tarçın-şeker karışımına bulanır ve hamurun içine dizilir.

Taban olacak hamurun kenarına su sürülür, hamur kapağı elmaların üzerine yerleştirilir ve kenarları birbirine bastırarak kapatılır.

Kenarı keskin bir bıçakla kesilir ve buharın çıkması için kapağın üstüne 5 küçük yarık açılır.

Üzerine yumurta akı sürülür ve pudra şekeri serpilir.

Altın rengini alana kadar 40-45 dakika pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:176923 • adı:Elmalı Turta • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.03.2025 - 09:27