



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI TURTA

Hamur için:

2.5 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı toz şeker

1 su bardağı (225 gram) soğuk tereyağı (küp küp doğranmış)

Yaklaşık 1/4 su bardağı buzlu su

Un serpmek için

Elma Turta İçin:

6 adet elma (tercihen ekşi elma çeşidi)

1/2 su bardağı toz şeker

1/4 su bardağı esmer şeker

1 çay kaşığı tarçın

1/4 çay kaşığı muskat rendesi

1/4 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı taze limon suyu

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı mısır nişastası

Un, tuz ve toz şekeri bir karıştırma kabında birleştirin.

Küp küp doğranmış tereyağını un karışımına ekleyin. Tereyağı parçalarını unun içine iyice karıştırarak ufalayın, kum kıvamına gelene kadar karıştırın.

Buzlu suyu yavaşça ekleyerek bir spatula veya tahta kaşıkla karıştırın. Hamur bir araya gelmeye başladığında, elle yoğurarak hızlıca bir top haline getirin. Eğer hamur çok kuru ise biraz daha buzlu su ekleyebilirsiniz.

Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında en az 1 saat dinlendirin. Dinlendirme süresi, hamurun elastikiyetini artırır ve işlenmesini kolaylaştırır.

Hamur dinlendikten sonra, unlanmış bir tezgahta merdane yardımıyla istenilen kalınlıkta açın. Açılan hamuru bir tart kalıbının tabanına yerleştirin ve kenarlarına bastırarak düzeltin.

Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkarın ve ince dilimler halinde kesin.

Geniş bir karıştırma kabında elmaları, toz şeker, esmer şeker, tarçın, muskat rendesi, tuz ve limon suyunu bir araya getirin. Elmaları kaplayacak şekilde iyice karıştırın ve bir kenara alın.

Büyük bir tavada tereyağını eritin. Elmaları ekleyin ve 5-7 dakika kadar pişirin, elmalar yumuşayana kadar ara sıra karıştırarak pişirin.

Mısır nişastasını ekleyin ve karıştırarak elmaların suyunu biraz koyulaşınca kadar pişirin. Ardından ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Elmalar soğuduktan sonra, hamurun içine yayın.

İsterseniz, hamurun üzerine ince şeritler halinde kesilmiş hamur parçalarıyla bir örgü deseni oluşturabilirsiniz.

Önceden ısıtılmış fırında, turta hamuru güzelce kızarıncaya ve elma karışımı kabarana kadar yaklaşık 40-45 dakika pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra biraz soğumaya bırakın ve dilimleyerek servis yapın.

İsterseniz, üzerine vanilyalı dondurma veya çırpılmış krema ile servis yapabilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:177527 • adı:Elmalı Turta • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 13:43