



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI TURTA

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

Hamur için:

2,5 su bardağı un

200 gram tereyağı (soğuk ve küçük küpler halinde kesilmiş)

1/2 su bardağı toz şeker

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı soğuk su

Bir tutam tuz

İç harcı için:

5-6 adet orta boy elma (tercihen ekşi elma)

1 su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

1/2 su bardağı dövülmüş ceviz (isteğe bağlı)

1 yemek kaşığı limon suyu

2 yemek kaşığı un

Bir karıştırma kabına un, tuz ve küçük küpler halinde kesilmiş soğuk tereyağını ekleyin. Parmak uçlarınızla ya da bir hamur karıştırıcı kullanarak tereyağı ve unu birbirine yedirin. Kum gibi bir karışım elde etmelisiniz.

Toz şekeri ekleyin ve karıştırın. Ardından yumurtayı ekleyin ve hamuru yoğurmaya başlayın.

Soğuk suyu ekleyerek hamuru toparlayın. Hamuru fazla yoğurmadan, sadece malzemeler birbirine karışana kadar yoğurun.

Hamuru iki eşit parçaya bölün, streç film ile sarın ve buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin.

Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkarın ve ince dilimler halinde kesin.

Bir karıştırma kabına dilimlenmiş elmaları, toz şekeri, tarçını ve limon suyunu ekleyin. İyice karıştırın.

Un ve dövülmüş cevizleri ekleyin, tekrar karıştırın.

Fırını 180 dereceye ısıtın.

Dinlenen hamur parçalarından birini unlanmış tezgah üzerinde merdane yardımıyla açın. Hamuru, turta kalıbının tabanına ve kenarlarına gelecek şekilde yerleştirin.

Hazırladığınız elmalı karışımı hamurun üzerine eşit şekilde yayın.

Kalan hamuru da açın ve elmalı karışımın üzerine yerleştirin. Kenarlarını iyice kapatın ve fazla hamuru kesin.

Üst hamura bıçakla birkaç yerinden küçük delikler açın ki buhar çıkabilsin.

Turtayı önceden ısıtılmış fırında altın rengini alana kadar, yaklaşık 45-50 dakika pişirin.

Turta oda sıcaklığına geldikten sonra dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

Not: Yanında bir top vanilyalı dondurma ile harika gider.



---

© lezzetler.com tarif no:178374 • adı:Elmalı Turta • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 10:41