



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

Hamur için:

2,5 su bardağı un

200 gram tereyağı

1/2 su bardağı toz şeker

1 çay kaşığı tuz

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı soğuk su (gerekirse)

İç harcı için:

4 adet büyük boy elma (tercihen ekşi elma)

1/2 su bardağı toz şeker

1 çay kaşığı tarçın

1 yemek kaşığı limon suyu

2 yemek kaşığı un

Üzeri için:

1 adet yumurta (çırpılmış, üzeri için)

Unu, toz şeker ve tuzu geniş bir karıştırma kabında karıştırın.

Soğuk tereyağını ekleyin ve parmak uçlarınızla veya bir hamur kesici ile tereyağını una yedirin. Karışım ekmek kıvrıntısı gibi olmalıdır.

Yumurta ekleyin ve hamuru bir araya getirin. Eğer hamur çok kuruyorsa, 1 yemek kaşığı soğuk su ekleyebilirsiniz.

Hamuru top haline getirin, streç filme sarın ve buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin.

Elmaları soyup dilimleyin.

Bir kaseye elma dilimlerini, toz şeker, tarçını, limon suyunu ve unu ekleyin. İyice karıştırın.

Dinlenmiş hamuru buzdolabından çıkarın ve hafif unlanmış bir yüzeyde açın. Tart kalıbınıza hamuru yerleştirin ve kenarlarını düzeltin.

Elma harcını hamurun üzerine eşit şekilde yayın.

İsteğe bağlı olarak, tartın üzerine hamurdan şeritler yaparak kafes deseni oluşturabilirsiniz.

Kenarlarına ve üzerine çırpılmış yumurtayı fırça ile sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika boyunca, üstü altın sarısı rengi alana kadar pişirin.

Tartı fırından çıkarın ve biraz soğumasını bekleyin.

Dilimleyerek servis yapın. İsteğe bağlı olarak üzerine bir top vanilyalı dondurma koyarak servis edebilirsiniz.



