



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

1.5 su bardağı un
2 küçük çay bardağı toz şeker
125 gr. donmuş margarin
Yarım bardak soğuk su
Bir tutam tuz
Yarım kilo elma
Bir çorba kaşığı tarçın

Genişçe bir tepsi içinde unun ortasını açın, içine donmuş margarin ve tuzu katarak unla yağı birbirine yedin. Unla margarinini birbirine karıştırıp ekmek kırıntısı görüntüsü alınca azar azar soğuk su ekleyerek yoğurun. Hamurunuzu buzdolabında bir saat kadar bekletin. Elmaları kabuğunu soymadan ince dilimler halinde kesin. Tarçını toz şekerine karıştırıp, elmalara katıp, dilimleri zedelemekten karıştırın. Hamuru dolaptan çıkarıp, turta kabına bir parmak kalınlığında döşeyin. Hamurun üstüne elma dilimlerini sırt sırta gelecek şekilde dizin. Orta ısı fırında 1 saat pişirin. İstenirse fırına sürülürken üzerine kuru üzüm de serpiştirebilirsiniz.

[ML® Linz Turtası için tıklayın](#)
