



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TORTA

Malzeme:

150 gr tereyağı
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 tutam tuz
1 çay kaşığı karbonat
5 elma
50 gr şeker
10 tane bisküvi
1 yumurta
1 çay bardağı süt

Yapılışı:

Tereyağı, yumurta, şeker, karbonat, tuz ve süt koyup karıştırın. Yeteri kadar un koyup özlendirilerek yoğurun. Üzerine yağlı kağıt koyarak serin bir yerde dinlendirin. Elmaları soyun, çekirdekleri çıkartın. İnce dilimler halinde kesin. Bir tencereye dizin ve şekerin yarısını üzerine dökün.

Torta hamurunu yarım cm kalınlığında açın. Torta hamurunu kalıptan birkaç santim taşacak şekilde oklava ile açın. Çatalla üzerine birkaç delik açın. Parçalanmış bisküvileri serpin.

Sonra elmaları birbiri ardında daire şeklinde yerleştirin. Kalan şekeri elmanın üzerine eleyin. Tortanın kenarlarını içe doğru kıvrın. Sonra çırpılmış yumurtayı üzerine sürün. Kızgın fırına verin.
