



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

Malzemeler:

Hamur için;

1 paket margarin

4 yumurta

1 su bardağı şeker

1 kabartma tozu

Aldığı kadar un

Harcı için:

5 elma

1 su bardağı şeker

Tarçın

Yapılışı:

Elmalar soyulup rendelenir, şeker ve tarçın ilave edilerek pişirilir, soğumaya bırakılır. Eritilmiş margarinin içine yumurta, şeker, un karıştırılarak hamur haline getirilir (sert kıvamlı olmalı). Hamurdan elma büyüklüğünde bir parça ayrılarak buzdolabına konur. Sertleşmesi beklenir. Hamur kabın içine yayılır, üzerine soğutulmuş elma konur. Ayrılan hamur buzluktan çıkarılarak elmanın üzerine rendelenir. 180-200 derecelik fırında pişirilir. Piştikten sonra üzerine hindistancevizi serpilir.
