



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TURTA

Dört kiři için
Yarım kg elma
200 gr kara un
50 gr. bal
İki yumurtanın sarısı
150 gr. bitkisel yağ
Kaya tuzu.

Hazırlanması:

Bir salata tabağı içinde unu, yumurta sarılarını, yağı ve tuzu karıştırın. Hamuru yoğurup, bir saat dinlenmeye bırakın.

Yağlayacağınız bir turta kabının içine soyulup kalınca dilimlenmiş elma dilimlerini yerleştirin. Üzerlerini balla örtün.

Hamuru oklavayla açıp turta kabının büyüklüğüne erişince, elmaların üzerine örtün. Orta ısıda fırında bir saat pişirin. Fırından alıp çevirerek turtayı çıkartın. Sođumaya bırakın. İlık veya soğuk olarak sofraya getirilebilir.
