



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

MALZEMESİ:

1'er su bardağı pudra şekeri ve toz şeker
un
4 elma
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket margarin
tarçın.

Elmaları rendeleyip, toz şeker ve yeteri kadar tarçınla, kısık ateşte kaynamaya bırakın. Diğer malzemeler ve aldığı kadar un ilavesiyle kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun. Hamurun yarısını ısıya dayanıklı bir cam kabin dibine, kenarları 2 cm. yukarı çıkacak şekilde yayın. Üstüne, kaynayıp ılınmış olan elmaları yayın. Hamurun diğer yarısını rendelleyerek üstüne dağıtın. 180 C ye ısıtılmış fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirin.