



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

Malzemeler:

5 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 adet yumurta
2 gram kabartma tozu
İç malzemesi:
2 adet orta boy elma
70 gram toz şeker
20 gram ceviz
10 gram tarçın

Hazırlanışı:

Bir kabin içerisinde un, pudra şekeri, margarin, kabartma tozu ve bir adet yumurtayı kulak memesi kıvamına getirip tart kalıbının içerisinde ince şekilde koyun. Fırında 160 derecede 20 dakika pişirin. İç malzemesi içinde 2 adet elmayı rendeleyip tencereye koyun. İçerisine toz şeker, ceviz ve tarçın ilave edip ocakta 5 dakika kadar pişirin. Soğuduktan sonra tart hamurunun içerisine koyup fırında 165 derecede 25 dakika pişirerek soğutun. Üzerine pudra şekeri dökerek servise sunun.
