



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

1 kilo elma
200 gram (4/5 su bardağı) tozşeker
200 gram (13 çorbakaşığı) tereyağı ya da margarin
300 gram (2,5 su bardağı) un
4 yumurta
Bir paket vanilya
1 limon
1/2 su bardağı süt
Bir tutam tuz

1 Yumuşamış 200 gram margarin ya da tereyağını, azar azar 200 gram tozşekeri ilave ederek blendırda halledin. Yıkayıp rendelenmiş limon kabuğunu ve yumurtaları bir kerede ekleyip yeniden, iyice karıştırın. Sonra sırayla, mayayı, tuzu, yaklaşık 300 gram unu ve yarım su bardağı sütü ekleyin. Bu arada, çok yumuşak bir hamur elde edene kadar çırpmaya devam etmelisiniz.

2 Elmaları yıkayın, soyun ve dilimleyin. Üçte ikisini karışıma ekleyerek yeniden çırpın. Elmalı karışımı 28 cm. çapındaki önceden yağlanmış kalıba dökün. Yüzeyini, kalan elma dilimleriyle süsleyin, tozşeker serpin ve önceden ısıttığınız 190 derecelik fırında 1 saat bekletin. Üstü fazla kararmış gibi görünürse, pişme süresinin sonuna doğru yüzeyini kağıtla kapatabilirsiniz.