



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TURTA

- 1.5 su bardağı un
- 2 küçük çay bardağı toz şeker
- 125 gr. donmuş Luna margarin
- Yarım bardak soğuk su
- Bir tutam tuz
- Yarım kilo elma
- Bir çorba kaşığı tarçın

Genişçe bir tepsi içinde unun ortasını açılır, içine donmuş Luna margarin ve tuz katılarak unla yağ birbirine yedirilir. Unla, Luna margarin birbirine karıştırılıp ekmek kırıntısı görüntüsü alınca azar azar soğuk su eklenerek yoğrulur. Hamur buzdolabında bir saat kadar bekletilir. Elmalar kabuğu soyulmadan ince dilimler halinde kesilir. Tarçın toz şekerle karıştırılıp, elmalara katılıp, dilimleri zedelemekten karıştırılır. Hamur dolaptan çıkarılıp, turta kabına bir parmak kalınlığında döşenir. Hamurun üstüne elma dilimlerini sırt sırta gelecek şekilde dizilir. Orta ısı fırında 1 saat pişirilir. İstenirse fırına sürülürken üzerine kuru üzüm de serpiştirilebilir.