



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

Malzeme:

250 gr Teremyağ

3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

3 su bardağı Bizim Mutfak Un

5-6 adet sert elma

2 su bardağı toz şeker

Tarçın, karanfil

Oda sıcaklığında yumuşamış Teremyağ'ı ve pudraşekerini alabildiği kadar un ile iyice yoğurun. Kulak memesi kıvamına gelince tart kalıbına yerleştirin ve önceden ısıtılmış 150 derece fırında pembeleşmeyecek kadar pişirin. Diğer tarafta yarım su bardağı toz şekerini kısık ateşte hafif esmerleşene kadar eritin. Bir buçuk elmayı rendeleyin ve toz şekerle beraber 5 dakika kadar pişirin. Hazırladığınız elmaları tartın üzerine yayın. Kalan elmaların kabuklarını soyup dilimleyin ve kalan tozşeker ile pişirin. Elmalar pişerken karanfilleri ekleyin. Soğuduktan sonra elmalara tarçın ekleyin. Hamurun üzerine dizdikten sonra servis yapın.
