



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

Malzeme:

2 su bardağı Bizim Mutfak Un

Yarım su bardağı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

250 gr Bizim Margarin

Üzeri için :

2 adet elma

1 su bardağı toz şeker

Tarçın, ceviziçi

Un, pudraşekeri ve margarini yoğurup buzdolabında yarım saat dinlendirin. Hamuru altı parçaya ayırıp merdaneyle açın. Yağlanıp unlanmış turta kalıplarına yerleştirin. Üzeri için elma, tozşeker ve tarçını bir tencereye alıp suyunu çekene dek pişirin. Ceviz ilave edip karıştırın. Soğuyan iç malzemesini hamurların üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Soğuduktan sonra kalıplardan çıkartıp servis yapın.

[ML® Linz Turtası için tıklayın](#)