



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

Malzeme:

4 adet elma
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı ceviz
250 gram Bizim Mutfak Teremyağ
2 adet yumurta
4 su bardağı Bizim Mutfak Un
1 paket Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu
Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Elmanın kabuklarını soyup, rendeleyin. İçine tozşeker, ceviz ve tarçını ilave edip kısık ateşte karıştırarak karamelize edin. Derin bir kaba unu alarak, içine Teremyağ, yumurta ve kabartma tozunu ilave edip yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru ikiye bölün. Yarısını buzdolabında 15 dakika bekletin, diğer yarısını tepsiyi kaplayacak şekilde yayın. Yayıdığınız hamurun üzerine karamelize ettiğiniz elmaları ilave edip hamurun üzerine eşit şekilde yayın. Buzdolabında beklettiğiniz hamuru çıkartıp, tepsinin en üstüne rendeleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Çıkınca üzerine pudraşekeri serpin.