



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ELMALI TURTA

### Malzemeler:

125 gram margarin

3 adet yumurta

1 ay bardađı süt

1 ay bardađı yođurt

1 su bardađı toz Őeker

2.5 su bardađı un

1 paket kabartma tozu

st için:

4-5 adet elma

1 yemek kaŐığı tarçın

5 yemek kaŐığı viŐne marmeladı

### Hazırlanışı:

Oda ısısında yumuŐamıŐ margarini toz Őekerle ırpın. Yumurtları ekleyerek tekrar çırpın. Süt, yoğurt kabartma tozunu katıp unu ilave edin. YađlanmıŐ kalıba dkn. Elmaları soyup dilimleyin. Turtanın üzerini elmalarla dekore edin. Üzerlerine tarçın serpip 180 derecedeki fırında piŐirin. Sıcakken zerine 2 yemek kaŐığı suyla karıŐtırdıđınız marmeladı yayın. Sođuyunca dilimleyerek servise sunun.

---