



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI TURTA

- 1 orba kaşığı tarçın
- 1 su bardađı řeker
- 3 adet elma
- 2 su bardađı un
- 1 ay kaşığı tuz
- yarım çay bardağı su
- 2 orba kaşığı pudra şekeri
- 1 paket margarin

Margarini oda sıcaklığında yumuşatın. Bir kaba alın. Pudra şekeri, tuz, un ve suyu ekleyin. Yağı una yedirip iyice yoğurun. Kulak memesi kıvamından biraz sert bir hamur elde edin. Elmaları rendeleyin. Toz şeker ekleyip kısık ateşte kavurun. Elmaların rengi değişinceye kadar kavurun. Ocaktan indirmeden önce üzerine tarçın döküp bir kez daha karıştırın. Hamurdan bir miktar ayırın. Kalanını yağladığınız kek kalıbına iyice bastırarak yayın. zerine elmalı içi dkn. Ayırdığınız hamurla elmaların üzerine dilediğiniz gibi şekiller yapın. Orta ısılı fırında turta pembeleşinceye kadar pişirin.