



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI TURTA

500 gr. Ekşi Elma  
100 gr. Margarin  
100 gr. Şeker  
1 Paket Vanilya  
3 Yumurta Sarısı  
50 gr. rendelenmiş Badem  
3 Yumurta Akı  
1 Yemek Kaşığı Şeker  
1 Çay kaşığı Karbonat  
100 gr. Un

Pastanın hamuru hazırlanmak, üzere, Şeker, Margarin Pudra şekeri dövülmek suretiyle köpüklü hale getirilir. Üzerine, sırasıyla Yumurta sarısı, rendelenmiş badem ve bir miktar unla karıştırılmış Karbonat ve en sonunda da bir yemek kaşığı şeker ve yumurta akı ilavesiyle iyice karıştırılır. Diğer yandan elmalar soyulup, dörde bölündükten ve dilimler halinde kesildikten sonra, 24x6 cm. İlk EMSAN pişirme gereğine sıra ile dizilir. Üzerine yukarıda hazırlanan hamur dökülür. Kapağı kapatılır. Önce hararet veren ayarda ve sonra en kısık ateşte, Emsan haşlama kaidelerine uygun olarak 30 dakika müddetle tam pişirmesi yapılır. Ateş kapatılır. Kapağı kaldırılır. Buharın uçması ve kendisini çekmesi için, 5 dakika müddetle bekletilir. Elma Pastası, 24 cm. lik Servis tabağına alınarak üzerine pudra şekeri dökülür.