



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

Mutfak robotuna yoğurma bıçağını yerleştirin ve un ve tereyağını kaba ekleyin. Bir tutam tuz ve yumurta ekleyin. Mutfak robotunu hamur iyice karışana kadar çalıştırın. Eğer gerekliyse 1-2 çay kaşığı soğuk su ekleyin. Daha sonra unlu bir yüzeyde birkaç dakika da el ile yoğurun. Hamuru jelatin kağıda sarın ve 30 dakika buzlukta bekletin. Fırını önceden 200 °C'ye ısıtın. Hamuru hafif unlanmış bir yüzeyde 30 cm genişliğinde açın. Kek kalıbının dibini ve yanlarını bununla kaplayın. Taşan hamur parçalarını keserek atın. Badem ezmesini taze krema ile karıştırın ve dibine yayacak şekilde kek kalıbına dökün. Elmaları soyup dörde bölün ve çekirdeklerini çıkartın. Mutfak robotuna dilimleme diskini yerleştirin. Elma parçalarını, ince ince dilimlemek için besleme tüpünden içeri atın. Dilimlerin ezilmesini önlemek için kabı yarıya geldiğinde boşaltın. Elma dilimleri üzerine limon suyu serpin ve onları kek kalıbı içinde birbiri üzerine gelecek daireler şeklinde yerleştirin. Kek kalıbını fırının ortasının altındaki rafa yerleştirin ve tartı 35-40 dakika boyunca sararana kadar pişirin. Tartı fırından çıkartın ve elma dilimlerine bolca bal sürün. Ilık veya soğuk olana kadar bekleyin. Bir kaşık dondurma veya taze krema ile servis yapın.