



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TURTA

Emine Beder

- 2 yumurta
- 1 paket margarin veya tereyağı (yumuşamış)
- 4,5 su bardađı un
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- Tartın içine:
 - 1/2 su bardağı şeker
 - 5 orta boy elma
 - 1 su bardağı fıındık (iri dövülmüş)
 - 2 tatlı kaşığı tarçın

Elmaların kabuklarını soyup rendenin iri tarafıyla rendeleyerek şekerini ekleyelim. Elma rendesi bıraktığı suyu çekene dek pişirelim. Tarçını ve iri dövülmüş fıındıkları ekleyip karıştırarak soğutalım. Unun ortasını açıp yumuşamış margarinini, şekerini, yumurtaları, kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru ikiye ayıralım. 25-30 cm. çapındaki kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpererek hamurun bir parçasını kalıba yerleştirelim. Hamurun kenarlarını 1/2 cm. kadar yükseltelim. Hamurun üzerine elmalı harcını yayalım. Diğer hamuru top haline getirip buzlukta hafifçe donana dek bekleterek buzluktan alıp rendenin iri tarafı yardımıyla meyveli harcın üzerine rendeleyelim. Tartı 180° ısıllı fırında üzeri açık pembe renk alana dek pişirelim. Tartı fırından alıp kalıbı içinde soğutarak servis yapalım.