



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

3.5 su bardağı un
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı yoğurt
125 g margarin
1 paket vanilya kabartma tozu
Turta içi:
2 elma
1 ay kaşığı tarçın
3 yemek kaşığı şeker

Turta hamurumuzu hazırladıktan sonra turtanın yarısını tepsimizin üzerine serdik ve üzerine elmalı harcımızı döktük. Hamurumuzun yarısını dolaba yerleştirdik ve biraz dondurduk diyebilirim. Daha sonra dolaptan çıkardık ve elmalı harcın üzerine rendeledik. 170 derecedeki fırına verdik. Üstü pembeleşmeden önce aldık ve üzerine bol pudra şekeri serptik.