



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TURTA

2 su bardağı un
125 gram tereyağı
3 çorba kaşığı soğuk su
1 tutam tuz
İçi için
10 kaşık şeker
5 adet yeşil elma
Tarçın
1 çay bardağı ceviz içi

Tereyağı, tuz ve unu iyice yoğurup içine soğuk su koyun. Hamuru toparlayın ve 10 dakika buzdolabında bekletin. Hamuru ikiye bölün tezgah üzerinde açın. Bir tanesini, yağlanmış unlanmış tart kalıbına yerleştirin. İçi için elmaları kabuklarını soyup dilimlere ayırın. Üzerine ceviz, tarçın ve şekeri koyup karıştırın. Hamurun üzerine bu elmalı karışımı koyun, diğer hamuru üzerine kapatın ve kanarlarını kıyıp birbirine yapıştırın. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip fırından alın ve soğumaya bırakın. Çayın yanında keyifle ikram edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 23.02.2023