



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TURTA

- 3 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı pudra şekeri
- 1 Kahve Fincanı çekilmiş ceviz
- 1 Kahve Fincanı tozşeker
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 2 Adet ekşi elma
- 2 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Çay Kaşığı kabartma tozu
- 200 Gr Sana Hamurışı

Elmaların kabuğunu soyduktan sonra çekirdek kısmını çıkartıp rendeleyin. Bir tencereye elmaları ve şekerleri koyun, orta ateşte elmalar marmalet halini alana kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin. Piştikten sonra cevizi ve tarçını ekleyip karıştırın, soğutmaya bırakın. Fırınınızı 180 dereceye ısıtın. Fırın tepsisini yağlayın kabartma tozunu ve unu eleyin ortasını büyük bir boşluk bırakarak havuz gibi açın. Oda sıcaklığındaki sana yağını yoğurdu ve pudra şekerinin yarısını unun ortasına koyarak kaşıkla iyice karıştırın. Karışıma etrafından un katarak bir hamur yapın. Hamuru elinizi bırakana kadar yoğurun hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elde top gibi yuvarlayın yuvarlanan hamuru elinizle yassı yuvarlak haline getirin hamurun ortasına hazırladığınız harçtan 1 tatlı kaşığı kadar koyun. hamurun iki tarafını üste gelecek şekilde birleştirin. parmağınızla hamurun birleşmiş kısmına şekil vererek yapışmasını sağlayın. Bütün hamuru bu şekilde hazırlayın. yağlanmış fırın tepsisine kapatılan kısımları üste gelecek şekilde 3 parmak aralıkla yerleştirin. önceden ısıttığınız fırınla 20-25 dakika kurabiyeler altın sarısı renk alana kadar pişirin. Tepsiyi fırından çıkartın soğuduktan sonra kurabiyeleri servis tabağına alın üzerine pudra şekeri separek servis yapın.

Not: Elmalı turtanın hamuruna istediğiniz şekli verebilirsiniz, örneğin hamuru merdana ile yarım parmak kalınlığında açıp küçük üçgenlere böldükten sonra harcı baş tarafına koyup rulo şeklinde sardıktan sonra pişirin



Fotoğraf "postacı bekir" tarafından gönderildi. 14.02.2020