ELMALI TURTA

3 Tatlı Kaşığı tarçın
4 Adet elma
4 Yemek Kaşığı şeker
1 Tatlı Kaşığı kabartma tozu
1 Paket vanilya
2 Yemek Kaşığı pudra şekeri
1 Adet yumurta
4 Yemek Kaşığı şeker
1 Paket Sana Klasik

Öncelikle elmaları soyup bir teflon tavaya rendeleyip içerisine 4 kaşık şekeri ve tarçını ilave edip orta ateşte kavuruyoruz. Kahverengine dönünce altını kapatıp soğuması için bırakıyoruz.
Hamuru için; sana kalsiği eritip bir karıştıma kabına döküyoruz,(kesinlikle sıcak olmayacak biraz soğuyunca dökelim)içine bir adet yumurta , 4 kaşık şeker,1 vanilya, yarım paket kabartma tozunu koyup şekerler eriyinceye kadar karıştırıyoruz. karışıma yavaş yavaş un ilave ediyoruz . oyun hamuru kıvamına gelene kadar unu koymaya devam ediyoruz.Hazırlamış olduğumuz hamuru ıkıye ayırıyoruz, yarısını dolaba koyup bekletiyoruz. Diğer yarısını ise kullanacagımız orta boy yuvarlak bir kek kabı veya borcamın içine yerleştiriyoruz. hamura minik minik delikler açıyoruz çok kabarmasın diye.. (hamur en fazla 2 cm kalınlığında olmalı) kabın içine yaydığımız hamurun üzerine soğumuş olan tarçınlı elmamızı yayıyoruz. dolaptan çıkardığımız hamurdan da parçalar koparıp üzerine uzun uzun çizgiler yapıp sepet görünümü veriyoruz. hazırladığımız turtayı önceden ısıtılmış olan fırına verip 190 derecede 25 dk kadar pişiriyoruz. Çıkarınca üzerine pudra şekerimizi döküp servis edebiliriz.

© lezzetler.com tarif no:76486 • adı:Elmalı Turta • gönderen:Antigone • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:21