



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

- 4 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 4 Adet içi için ; elma
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 1 Su Bardağı ceviz
- 1 Paket kabartma tozu
- 4 Su Bardağı hamuru için ; un
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 2 Adet yumurta
- 2 Çay Bardağı toz şeker

Elmalar soyulup tencereye rendelenir. Toz şeker ilave edilip pişirilir, karışım koyulaşmaya başlayınca önce tarçın sonra da cevizler eklenir. Ocak kapatılır. Sana yağı ve yumurta karıştırılıp, un, vanilya, kabartma tozu, toz şeker ilave edilir ve hamur yoğurulur. Fırın tepsisi yağlanır hamurun yarısı tepsiye yerleştirilir. Üzerine elma harcı dökülür. Üzerine de hamurun geri kalanı yerleştirilir. Fırına verilir. 200 derecede yarım saat pişirilir. Pişen turtanın üzerine pudra şekeri dökülür. Biraz soğutulup servis edilir.