



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTAM

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 ay Bardağı sıvı yağ
- 1 Paket vanilya
- 4 Bardak şeker
- 1 Bardak un
- 2 Adet yumurta
- 3 Adet elma
- 1 Paket kabartma tozu

Bütün malzemeleri bir kabın içine boşaltıyoruz. Boza kıvamına gelinceye kadar yoğuruyoruz.yağlanmış kek kalıbına hazırlamış olduğumuz hamuru boşaltıyoruz. ince dilimlenmiş elmaları isteğe göre sıralın. 175 derecede ısıtılmış fırına atın pembeleşinceye kadar dursun. En son fırından çıktıktan sonra üzerine pudra şekeri serpin ve servis edin.

Not: Elmaları dizerken bir çay bardağına çok az un koyun bir dilim elma alın onun alt kısmını una bulayıp kek hamurunu üstüne koyunuz.