



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Su Bardağı şeker
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Adet yumurta
- 0,5 Su Bardağı su
- 4 Adet elma
- 2 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın

Elmaları rendeleyip şekerin bir bardağını üzerine dökün. Suyuda ekleyip pişirin. En son tarçın ekleyip soğumaya bırakın. yumurta, 1 bardak şeker, yoğurt ve margarinle 3 bardak UNLA kurabiye hamuru yapın. Tepsiyeye açın ve çatalla delin. fırında pembeleşene kadar pişirin. sonra fırından çıkarıp elmaları koyup biraz daha pişirin.