ELMALI TURTA

3 Su bardağı un
3 Adet yumurta
1,5 Su bardağı şeker
3 adet elme
2 çay kaşığı mahlep
1 Su bardağı badem
1 Çay kaşığı tarçın
1 Çay bardağı süt
1 Çorba kaşığı limon suyu
1 Paket kabartma tozu

Kek kalıbını yağlayın, elmaları soyup dilim dilim dizin. Daha sonra un, yumurta şeker, mahlep, limon suyu ve kabartma tozunu karıştırarak hamur elde edin. Dizdiğiniz elmaların üzerine badem ve tarçın serpin. Yaptığınız hamuru yavaşça kalıba dökün. 180 derece ısınmış fırında pişirin. Piştikten sonra ters çevirerek kalıptan çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.

ML® Elmalı Tepsi Tartı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:85 • adı:Elmalı Turta • gönderen:bulamaç • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:32