ELMALI TURTA

250 Gr Sana Hamurişi
50 gr içi için un
1 Adet üzeri için yumurta sarısı
50 gr içi için kuru üzüm
50 gr içi için file badem
0,5 Su Bardağı su
5 Adet içi için elma
250 gr un
1 Çay Kaşığı içi için tarçın
150 gr içi için şeker
1 Adet içi için limonun suyu
50 gr içi için kuru üzüm

Hamuru hazırlamak için su un ve oda sıcaklığında beklemiş margarini yoğurup bir hamur elde edin. Hamurun 2/3'ünü merdaneyle açıp kalıbınızın büyüklüğünde açın. Açtığınız hamuru önceden yağlanmış kalıbın tabanına ve kenarlarına yerleştirin.içi için elmaları küp küp doğrayın. Elmaların üzerine şeker ve limon suyu ilave ederek karıştırın. Kalan diğer malzemeleri de ilave edip kalıptaki hamurun içine doldurun. Artan hamuru da merdaneyle açın.bıçakla hamurun bütünlüğünü bozmayacak biçimde baklava desenleri çıkartın. Hamur ile kalıbın üzerini örtün. Üzerine yumurta sarısı sürün ve kenarlarını ince doğranmış badem ile süsleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirin.üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:86701 • adı:Elmalı Turta • gönderen:yengem • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:12