



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TURTA

250 Gr Sana Hamurışı
50 gr içi için un
1 Adet zeri 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 ay Kaşığı içi için tarçın
150 gr içi için řeker
1 Adet içi için limonun suyu
50 gr içi için kuru zm

Hamuru hazırlamak için su un ve oda sıcaklığında beklemiş margarini yoğurup bir hamur elde edin. Hamurun 2/3'n merdaneyle açıp kalıbınızın büyüklüğünde aın. Açtığınız hamuru önceden yağlanmış kalıbın tabanına ve kenarlarına yerleştirin.içi için elmaları kp küp doğrayın. Elmaların zerine şeker ve limon suyu ilave ederek karıştırın. Kalan diğerk malzemeleri de ilave edip kalıptaki hamurun içine doldurun. Artan hamuru da merdaneyle aın.bıçakla hamurun bütünlüğünü bozmayacak biçimde baklava desenleri çıkartın. Hamur ile kalıbın üzerini rtn. zerine 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.