



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI ENFES TURTA

Hamuru için:

150 gram eritilmiş tereyağı

1 yumurta

3 çorba kaşığı soğuk süt

3,5 su bardağı un

İçi için:

3 elma

4 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın

3 çorba kaşığı kuru üzüm

Öncelikle elmaları rendeleyip bir tavaya aktarın. Üzerine şeker ve tarçını ekleyip, biraz çevirin. Elmaların rengi dönünce ocaktan alıp, kuru üzümü ekleyin. Hamurunu yoğurun. Hamurdan bir miktar ayırıp kalanını kelepçeli kek kabının tabanına yayın. Elmalı harcı üzerine yayın. Ayırdığınız hamuru şeritler halinde kesip ya da bütün olarak elmaların üzerine döşeyin. İstenirse üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca dilimleyin.