



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI TURTA

150 gram tereyağı  
3 yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 paket kabartma tozu  
2,5 su bardağı un  
1 su bardağı süt  
4 küçük elma  
4 çorba kaşığı kayısı reçeli

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekerini 3 dakika çırpın. Kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırmaya devam edin. 1 su bardağı sütü de ekleyin. İstenirse içine bir limon suyu sıkılabilir, ferah bir tadı oluyor. Daha sonra bu tart harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın. Elmaları soyup ikiye bölün ve üzerlerini kare şeklinde kesip hamurun üzerine yerleştirin. 175 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkardığınız kekin üzerine kayısı reçelini sürün. İster ılık ister soğuk servis yapın.