



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI TURTA

Hamuru için:  
3,5 su bardağı un  
250 gram eritilmiş tereyağı  
1 paket kabartma tozu  
1 yumurta  
3 çorba kaşığı soğuk su  
İçi için:  
4 elma  
1 çay bardağı ceviz  
3 çorba kaşığı şeker  
1 çay kaşığı tarçın  
1 karanfil

Elmaları rendeleyin, üzerine şeker, dövülmüş karanfil ve toz tarçını ekleyin, ocakta elmaların rengi dönünceye kadar yani kısa bir süre pişirin. Ocaktan alınca cevizi katıp soğumaya bırakın. Hamuru için gereken malzemeleri yoğurun. Bu hamurdan bir parça ayırın, kalanını turta kabının tabanına yayın. Elmalı harcı üzerine yerleştirin. Ayırdığınız hamuru şeritler halinde üzerine döşeyin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın.



Fotoğraf "naturell" tarafından gönderildi. 27.08.2014