



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TURTA

3.5 su bardağı un
250 gr. tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
3 çorba kaşığı soğuk su İçi için:
4 adet elma
1 çay bardağı ceviz
3 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 adet karanfil

Elmaları rendeleyip bir tavanın içine alın. Üzerine şeker, dövülmüş karanfil ve tarçın ekleyip karıştırın. Elmaların rengi dönünceye kadar kavurun. Cevizi ekleyip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Hamuru için gereken malzemeleri bir kabin içinde yoğurun. Hamurdan üzeri için bir parça ayırın ve kalan hamuru bir kabin tabanına yayın. Elmalı harcı da üzerine dökün. Kalan hamuru üzerine döşeyin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.



Fotoğraf "laliğer" tarafından gönderildi. 13.11.2014