



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI YILBAŞI TURTASI

- 1 adet yumurta
- 1 paket oda sıcaklığında margarin
- ½ su bardağı toz şeker
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- 3 adet elma
- ½ su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Elmaları rendeleyip seramik veya teflon tavaya alın. Üzerine yarım su bardağı şeker ekleyip elmalar suyunu salıp çekinceye kadar pişirin.

Üzerine tarçın ekleyip karıştırdıktan sonra kenara alın.

Hamuru için bütün malzemeleri yoğurma kabına koyun.

Yoğurarak kulak memesinden biraz sert bir hamur elde edin.

Hamurdan avuç içi kadar kısmını ayırıp kalanını tezgahta merdaneyle açın. Yağlanmış tart kabına kenarlarını yükselterek yaydıktan sonra üzerine elmalı harcı yerleştirin.

Kalan hamuru yıldız kalıplarla kesip harcın üzerine koyun.

180 derecelik fırında 20-25 dakika pişirdikten sonra ılınmaya bırakın ve ardından servis yapın.

