



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ELMALI YUMUŞAK TURTA

300 Gr Sana Hamurışı
0,5 Çay Kaşığı tarçın
1 Adet yumurta
1 Çay Kaşığı vanilya
0,5 Su Bardağı süt
1 Su Bardağı un
2 Çay Kaşığı kabartma tozu
2 Adet elma
0,5 Su Bardağı toz şeker

Un (bir bardak ve 3 de 1 su bardağı), şeker (bardağın 3 de ikisi), tuz (4 de 1 çay kaşığı), kabartma tozu karıştırılır. süt, yumurta ve 3 büyük kaşık eritilmiş sana yağı eklenir. yağ karışana kadar elektrikli mikserde çırpılır. Ayrı bir kapta üç yemek kaşığı yağ eritilir, şeker (bardağın 3 de 1 i) ve tarçın eklenir. Elmalar soyulur. Dörde bölünür, göbeği çıkarılır. İnce ince dilimlenir. Bir tepsiye dilimlenmiş elmalar konulur. Elmaların üzerine yağ dökülür üzerine kekin malzemesi dökülür. Fırına verilir. 30 dk pişirilir. Fırından alınıp 5 dk. dinlendirilir. Tepsi ters çevrilerek elmalı kısım üste getirilir.