



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI ELMALI TURTA

1/2 su bardağı margarin
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
3 adet yumurta
Aldığı kadar un
1 paket kabartma tozu
2/3 su bardağı süt
Hindistancevizi
Tarçın
5-6 adet Amasya elması
2 kaşık şeker, tarçın
1 lt süt
2 yemek kaşığı buğday nişastası
2 yemek kaşığı un
2 yumurta beyazı
6 kaşık silme şeker

Hamur için verilen, un ve kabartma tozu hariç, tüm malzemeleri karıştırın. Unu ve kabartma tozunu, eleyerek ekleyin. Pürüzsüz yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun 1/3 ünü ayırıp buzdolabına koyun.

Diğer hamuru yaklaşık 30 cm çapında tart kalıbına yayın .Elmaları soyup , yarım ay şeklinde incecik dilimler halinde kesin. Şeker ve tarçınla karıştırın.

Kaliba serdiğiniz hamurun üzerine elma harcını yayıp buzdolabından çıkardığınız hamuru üzerine rendeleyin. 200 derecede pişirin. Kremayı hazırlayın ve soğutun. Soğuyan turtadan çay tabağı büyüklüğünde yuvarlaklar kesin.

Alt bisküvisi kalın olacağından, turtayı enlemesine, pasta keser gibi ikiye ayırın ve krema sürün. Kapatıp hem kenarını, hem de üzerini krema ile süsleyin. Fıstık ve kiraz şekerlemesi ilave etmeyi unutmayın.

