



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜNEYLİ TARZI ELMALI TURTA

450 gram dondurulmuş turta hamuru
6 orta boy elma
1,5 çorba kaşığı limon suyu
3/4 fincan esmer şeker
Yarım fincan toz şeker
1/3 fincan çok amaçlı un
1 tatlı kaşığı toz tarçın
Yarım çay kaşığı öğütülmüş hindistancevizi

Paketteki iki turta hamurunu açın ve üst üste koyup bastırın. Tabanı hazırladığınız bu hamuru fırın kabına yerleştirin. Elmaları ve limon suyunu büyük bir kaba koyun. Esmer şeker, granül şeker, unu, tarçını ve Hindistan cevizi ekleyin. Bu karışımı kaşıkla pastanın üstüne döküp yayın. Kalan turta hamuruyla üstünü örtün. Kenarlarını buharın kaçmaması için kıvrın. 450 derecede 15 dakika pişirdikten sonra sıcaklığı 350 dereceye indirip bir 30 dakika daha pişirin.

