



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU ELMA TURTASI

MALZEMELER

200 gr Havuç
600 gr Eksi Elma
3 Çorba Kasığı Limon Suyu
4 Yumurta
2 Kahve Fincanı Margarin
6 Çorba Kasığı Tozşeker
100 gr Misir Unu
5 Kahve Fincanı Kiyilmiş Badem
1/2 Tatlı Kasığı Kabartma Tozu
AYRICA
Kalibi Yağlamak İçin Yağ
50 gr Kayısı Reçeli
Pudra Şekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Havuçları temizleyip rendenin ince tarafı ile rendeleyin. Elmaları soyup 100 gr kadarını rendeleyerek havuçlara ekleyin.

Kalan elmaların çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin ve hemen üzerine limon suyu dökün.

Firini 175 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Yumurtaların akları ile sarılarını birbirinden ayırın. Sarıları 3 çorba kasığı tozşeker ve margarinle çirpin. Yumurta aklarını köpük halini alıncaya kadar çirpin ve bu arada yavaşça kalan şekeri ekleyin. Margarinli karışımına un, kiyilmiş badem ve kabartma tozunu ilave edin. Ardından havuçlu karışımı ekleyin. Son olarak yumurta aklarını dikkatli bir şekilde hamura katın.

Yuvarlak bir kalibi yağlayıp hamuru içine bosaltın. Elma dilimlerini dairesel bir şekilde hamurun üzerine yerleştirin.

Sonra, kalibi önceden ısıtılmış firina sürün. 45 dakika pişirin.

Reçeli ısıtıp firından çıkardığınız turtanın üzerine sürün. Turtayı kalıptan çıkarıp üzerine pudraşekeri serperek servis yapın.