



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCE ELMALI TURTA

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

Hamur için:

150 gr. Tereyağı

150 gr. Şeker

1 Paket Şekerli Vanilin

3 Yumurta

1/2 Limon suyu

150 gr. Un

1/2 çorba kaşığı Kabartma tozu

Üstüne:

750 gr. Elma

Üstüne serpmek veya sürmek için:

Pudra şekeri veya kayısı reçeli

Tereyağı, şeker, şekerli vanilin krema halini alıncaya kadar karıştırın ve yumurtaları tek tek ilave edin.

Limon suyu ve kabartma tozu karıştırılmış unu ilave edin. Hamuru yağlanmış kelepçeli kalıba dökün.

Elmaları soyun, dörde bölün, çekirdeklerini çıkartın. Üstünü çizim, yuvarlak kısmı yukarı gelecek şekilde hamurun içine hafifçe batırın ve altın sarısı rengini alıncaya kadar pişirin.

Soğuduktan sonra üstüne pudra şekeri serpin veya kayısı reçeli sürün.