



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELEBEKLER VADİSİ TURTASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 adet yumurta
100 gram tereyağı
1 fincan ceviz tozu
3 yemek kaşığı şeker
4 su bardağı kadar un
1 çimdik tuz
İç malzemeler:
4 adet sert elma
3 yemek kaşığı şeker
Yarım limonun suyu
1,5 tatlı kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta

Tereyağını küp küp kesin. Elinizi kullanarak unla birbirine yedirin. Diğer malzemeleri de hızlıca katıp sert bir hamur elde edin.

Hamurun dörtte birini ayırıp, kalan hamuru tart kalıbına yanları yüksekçe olacak şekilde bastırarak yayın.

Hamurun üzerine elmaların suyunu çekmesi için un serpin.

Elmaları dilimleyip üst üste gelecek şekilde hamurun üzerine dizin. Elmaların üzerine nişastayı serpiştirin. Şeker ve tarçını da yine elmaların üzerine eşit miktar gelecek şekilde pay edin. Ayırdığınız hamuru merdane ile açıp kelebek kalıbı ile şekillendirip, turtanın üzerine yerleştirin.

180 derecede piştikten sonra üzerine pudra şekeri serpip servis edin.

