



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ARMUTLU TURTA

225 gram (2 su bardağına yakın) un
4 adet armut
125 gram (1/2 su bardağı) tozşeker
160 gram (11 çorbakaşığı) tereyağı ya da margarin
1 yumurta
Toz tarçın
1 limonun suyu
Tuz

1 Yumurtanın sarısını, 3 çorbakaşığı limon suyuyla çırpıp bir kaba koyun. İçine un, bir tutam tuz, 100 gram (2/5 su bardağı) tozşeker, parçalanmış 100 gram (7 çorbakaşığı) margarin ya da tereyağı koyun. Parmak uçlarınızla hepsini iyice halledin. Elde ettiğiniz yumuşak ve elastiki hamurun üstünü temiz bir bezle kapatıp yaklaşık 1 saat kadar serin bir yerde dinlendirin. Bu arada armutları yıkayın, soyun ve dilimleyin.

2 Yuvarlak, çapı 24 cm. olan bir kalıbı yağlayıp kalan tozşekeri her tarafına serpin. Kalıbı, tozşeker karamela halini alıncaya kadar ateş üzerinde bırakın. Dibine armut dilimlerini yerleştirip üstüne toz tarçını serpin. Birkaç parça da tereyağı ya da margarin koymalısınız.

3 Hamuru, kalıp çapındaki bir diskin üzerine koyun. Sonra da armut dilimlerinin üzerine, kenarlarından hafifçe bastırarak döşeyin. Buharın çıkabilmesi için ortasında minik bir delik bırakmalısınız. Turtayı, önceden ısıttığınız 190 derecelik fırında 1 saat pişirin. Çıkarıp ılık servis yapın.