



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ELMALI TURTA

8,5 orba kaşığı toz şeker
3 yumurta
1,5 bardaktan biraz fazla un
2 ay kaşığı kuru maya
4 orba kaşığı süt
1 limon
1 kg elma
Tereyağı veya margarin

Yumurtalarla şekeri çırpın. Sürekli karıştırarak unu, sütü, mayayı ve limon kabuğunu ilave edin. Tekrar karıştırın. 24 cm çapındaki bir kalıbı yağlayın. zerine galeta unu serpiştirin. Hamuru boşaltın. Elmaları yıkayıp, soyun. Dilimler halinde kesin. Karışımın zerine elmaları yerleştirdikten sonra kalan 2 çorba kaşığı şekeri gezdirin. 1 çorba kaşığı kadar kp küp kesilmiş margarin de serpiştirin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 40 dakika pişirin. Soğutup, servis yapın.