



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ELMALI TURTA

4 adet elma
1 ay fincanı ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
1 bardak toz şeker
alabildiğine un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 ar bardağı süt
100 gram margarin

Un, kabartma tozu, vanilya , 100 gram sana yağ ve süt ile yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurdan bir yumruk büyüklüğündeki parçayı ayırın. Biri büyük, biri küçük iki parça hamuru kapalı kap içinde buzdolabında 3-4 saat kadar dinlendirin.

Elmalı harç için;Elmaları minik küpler halinde doğrayın. Şekerle karıştırıp, kısık ateşte püre kıvamına gelinceye kadar pişirin. Piştikten sonra, içine ağza gelecek küçüklükte parçalar haline getirdiğiniz cevizi ve tarçını ilave edip, soğumaya bırakın.Buzdolabına koyduğunuz hamur parçalarından büyük olanı çıkarıp, 5-10 dakika yumuşamasını bekleyin. Ufak parça dolapta kalsın. Yağlanmış, orta büyüklükte bir borcama hamuru iyice yayın. Üzerine soğuttuğunuz elmalı püre karışımını dökün. Buzdolabındaki ufak hamur parçasını çıkarın, rendenin iri kısmı ile rendeleyin. Turtanızı 170 derece fırında yaklaşık 45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra, üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra şekeri serpin.