



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MEYVELİ TURTA

Elif Korkmaz

Hamuru için:

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çay bardağı ceviz içi

1 adet portakalın suyu

2 çorba kaşığı pudra şekeri

Yarım su bardağı un

İçi için:

1 adet armut

1 adet elma

4 çorba kaşığı şeker

Hamuru için, tereyağını ince kıyılmış ceviz içini, pudra şekerini, un ve portakal suyu ile beraber yoğurup unlu tezgâhta merdane yardımı ile açın. Fırına dayanıklı bir kabın içine ince dilimlenmiş elma ve armudu dizip üzerine şeker serpin açtığınız hamuru meyvelerin üzerine kapatıp 180 derecedeki fırın da 20 dakika pişirip servis tabağına ters çevirip üzerine tarçın serpip. Sıcak veya soğuk olarak servis yapın.