



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI ELMALI TORTE

4,5 su bardağı un
Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
1,5 kahve fincanı şeker
4 kahve fincanı süt (ılık)
1/3 paket margarin (yaklaşık 90 gr.)
Yarım çay kaşığı tuz
Limon kabuğu rendesi
Meyvesi için:
1 - 1,5 kg. mayhoş elma
Yarım su bardağı çekirdeksiz üzüm
1 kahve fincanı galeta unu
2 kahve fincanı toz şeker
2 tatlı kaşığı tarçın
Üzeri için:
2,5 su bardağı un
3/4 paket margarin (190 gr.)
Yarım su bardağı dövülmüş fındık

Ilık süt içinde şeker ve maya eritilir. Margarin limon kabuğu rendesi, tuz ve elenmiş un konup yumuşak bir hamur yapılır. Üzeri örtülerek iki misli oluncaya kadar mayalandırılır.
Mayalı hamur yağlanmış fırın tepsisine kenarları biraz yüksek olarak el ile yayılır.
İnce elma dilimleri sırt sırta yerleştirilip üzüm konur. Üzerine önce galeta unu sonra tarçınlı şeker serpilir.
2,5 bardak un ile margarin (190 gr.) bir tutam tuz ilavesi ile yoğrulup buzlukta dondurulur. Elmaların üzerine rendelenir.
İri dövülmüş fındık serpilip orta ısı fırında pişirilir.