



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ TURTA

3,5 su bardağı un
150 gram eritilmiş tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
İç i için:
4 adet elma
1 adet armut
1 adet muz
1 çay bardağı fındık
3 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın

Öncelikle elmaları rendeleyip bir tavanın içine alın. Üzerine şeker ve tarçını ekleyip karıştırın. İki dakika kadar kavurup elmaların rengi dönünce ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuyunca içine muz, dilimlenmiş armut ve kıyılmış fındık ekleyip karıştırın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabin içinde yoğurun. Bu hamuru kelepçeli bir kabin tabanına yayın. Meyveli harcı da üzerine yerleştirin. Kalan hamuru bütün olarak üzerine döşeyin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.

