



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK ELMALI TURTA

<https://migros.com.tr>

3 adet yeşil elma
40 gr. toz şeker
75 gr. badem
50 gr. fındık
5 gr. tarçın
6 yaprak milföy
30 gr. tereyağı

1. Elmaları kabuklarını soyup, küp küp kesin ve tavada tereyağı ile soteleyin.
2. Tarçını ekleyip ardından şekeri ekleyin.
3. Daha sonra badem ve fındığı ekleyin biraz daha kavurun ve ocaktan alıp soğumaya bırakın.
4. Diğer taraftan milföy yapraklarını birleştirin ve hamur haline getirip küçük bir parçasını kenara ayırın.
5. Kalıbınızın boyutuna göre hamurunuzu açın.
6. Kenardan taşan kısımları eliniz ile düzeltin ve elmalı karışımınızı ekleyip, üzerine kalan hamurunuzdan kafes yapın.
7. 180 derecede 25 dakika pişirin ve sıcakken dondurma ile servis edin.

