



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ ELMALI TURTA

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

300 g un

200 g tereyağı

175 g toz şeker

1 yumurta

1 limonun rendelenmiş kabuğu

İç harcı için:

3 elma

1 limonun suyu

50 g kuru üzüm

50 g toz şeker

1 çay kaşığı tarçın

Pudingli sos için:

2 yumurta

3 yemek kaşığı süt

1 yemek kaşığı vanilyalı toz puding

Hamuru için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kaba alın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamurun üzerini streç filmle sarıp buzdolabında iki saat dinlendirin. İç harcı için elmaların kabuklarını soyun ve ince yarım ay formunda dilimleyin. Bir kaseye alıp kararmamaları için üzerlerine limon suyu gezdirin. Kuru üzüm, toz şeker ve tarçını ilave edip karıştırın. Dinlenen hamuru tart kalıbınızdan biraz daha büyük olacak şekilde açın. Hafif yağladığınız tart kalıbına kenarlarından sarkacak şekilde yayın. Sarkan parçaları kesip turtanızın ortasına elmalı üzümlü harcı ekleyin. Kestiğiniz parçaları bir merdane yardımıyla açarak şeritler kesin. Pudingli sos için gerekli olan tüm malzemeyi bir kasede karıştırın. Sosu turtanızın üzerine gezdirin ve kestiğiniz şeritleri turtanızın üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

