



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARI GÜL TART

60 gr. soğuk margarin
1 su bardağı un
1/2 çay bardağı pudra şekeri
1/2 çay kaşığı kaşığı tarçın
1 yumurta sarısı
Kreması İçin:
1,5 su bardağı süt
1,5 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
Güller için:
3 adet kırmızı elma
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Öncelikle turtanın tabanını hazırlıyoruz, bunun için önce margarinini minik parçalara ayırıp un, tarçın ve pudra şekeriyle karıştırıyoruz.

Hamura yumurta sarısını ekleyip hamuru toplayarak iyice yoğuruyoruz.

Yoğurduğumuz hamuru, buzdolabı poşetine koyup, dolaba kaldırıyoruz.

Turtayı pişireceğimiz kabin tabanını ve kenarlarını güzelce yağlıyoruz.

Hamuru dolaptan alıp, turtta kabına, kenarlarından 3 cm. kadar yükselecek şekilde yerleştiriyoruz.

Hamurda çatalla delikler açıp, 180 derecede 20 dakika pişiriyoruz.

Kreması için, tüm malzemeyi çukur bir tencereye alıp muhallebi kıvamına gelene kadar pişirip ılınmaya bırakıyoruz.

Turtamızın tabanı pişince, biraz soğuduktan sonra servis tabağına alıp, üzerine ılınmış olan kremayı döküyoruz.

Elma gülleri hazırlamak için, şeker ve suyu geniş bir tencerede kaynatıyoruz.

Elmaları ikiye bölüp incecik dilimliyoruz.

Tüm elmaları incecik dilimledikten sonra, kaynamış olan şuruba elma dilimlerini atıp dilimler yumuşayana kadar şurupta tutuyoruz.

Yumuşayan elma dilimlerinden 3 tanesini üst üste koyup gül şekli yapıyor ve kremanın üzerine yerleştiriyoruz.

