



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER TURTA

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

250 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

3 çorba kaşığı soğuk su

İçi için:

1 çay bardağı şeker

1 yumurta akı

4 adet elma

1 çay bardağı ceviz

6 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın, karanfil

1 çorba kaşığı nişasta

Öncelikle elmaları dilimleyip bir kabın içine alın. Üzerine şeker, dövülmüş bir adet karanfil ve tarçını ekleyip karıştırın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içinde yoğurun. Bu hamuru iki parçaya ayırın ve bir hamuru tepsinin tabanına yayın. Elmalı harcı da üzerine yerleştirip cevizleri de ekleyin. İç harcını yerleştirmiş olun. Kalan hamuru da ince bir şekilde açıp üzerine döşeyin ya da tamamen elmaları kapatın. Üzerine yumurta akını sürüp bol şeker serpin. Sonra 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.

