



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI ELMALI TURTA

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

Dolgu:

3 adet rendelenmiş elma

0,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Baharatlı Esmer Şeker

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

Hamur:

2 su bardağı un

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

125 g oda sıcaklığında tereyağı

3 - 4 yemek kaşığı su

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Rendelenmiş elma ve toz şekeri bir tencereye alın. Orta ateşte suyunu çekinceye kadar arada karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp üzerine baharatlı esmer şeker ve cevizleri ekleyin. Karıştırın ve soğumaya bırakın.

Kalıbı tereyağı veya margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekerini ekleyip kaşık ile karıştırın. Tereyağı ve suyu ilave edip yoğurun. Hamurdan limon büyüklüğünde bir parça ayırın. Kalan hamuru parmaklarınız ile bastırarak kalıbın tabanına ve kenarlarına 1 cm yükseklik oluşturacak şekilde yayın. Üzerine elmalı karışımı yayın. Ayırdığınız hamuru hafif unlanmış tezgahta merdane ile 3-4 mm kalınlığında açın. 1 cm genişliğinde şeritler kesin, elmalı karışımın üzerine sepet şeklinde yerleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Turtayı kalıptan çıkarın ve servis tabağına alın. Dilimleyerek servis yapın.

