



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI ELMALI TURTA

3 elma rendesi  
1 bardak şeker  
2 çorba kaşığı kuru üzüm  
1 tatlı kaşığı tarçın  
3 bardak un  
3 kaşık şeker  
1 yumurta  
250 gr. margarin  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu

İçinin hazırlanışı: Elmaları rendeleyin. İçine şeker, kuru üzüm ve tarçın ilave ederek ocakta 10 dakika pişirin.  
Hamurun hazırlanışı: Ayrı bir kaptan margarinini eritin ve içine şeker ilave ederek karıştırın. Un, şeker, yumurta ve kabartma tozunu ilave edilerek yoğurun. Hazır olan hamurun 3/4'ünü tart kabına yayın. Üzerine, pişirdiğiniz elma püresini yerleştirin. Geri kalan hamuru biraz un katarak sıkılaştırın ve elmanın üzerine rendeleyin. 180 derecedeki fırına sürün, yaklaşık 1 saat fazla kızartmadan pişirin. Servis ederken üzerine 1 top vanilya ekleyebilirsiniz.