



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YANARDAĞ TURTASI

2 adet yumurta
150 gram margarin
2 bardak un
1 ay bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
3 adet elma
1 ay kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı pudra şeker

Elmalar ince dilimler halinde dilimlenip limonlu su bulunan kapta bekletilir. Diğer tarafta şeker, margarin, yumurta mikserle çırpılır. Üzerine un ve kabartma tozu eklenerek elle yoğurup tart kalıbına döşenir. Limonlu suda beklettiğimiz elma dilimleri süzölerek kağıt havlu yardımıyla fazla suyu kurulanır. Döşenen hamurun üzerine hiç açık kalmayacak şekilde dizilir. Elmaların üzerine ceviz ve tarçın serpiştirilir. 180 derece fırında pişirilir. Üzerine pudra şeker gezdirilerek servise sunulur.

