



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL ELMALI TURTA

300 gr un
150 gr tereyağı
5 tane yeşil elma
1 bardak kayısı marmelatı
50 tozşeker
1 çay kaşığı tuz

Un bir tepsiye konur, ortası çukurlaştırılır. Ceviz iriliğinde tereyağı ile tuz katılır. Soğuk su dökülerek hamur yoğrulmaya başlanır. Un yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Sonra yuvarlatılarak, yağlı kağıda sarılır, buzdolabına konur ve yarım saat dinlendirilir.

Buzdolabından çıkarılan hamura uzunlamasına dikdörtgen biçimi verilir. Sonra da üç defa katlanır. Gene buzdolabına konarak bir süre daha dinlendirilir. Bu işlem 4-5 defa tekrarlanır. Fırının tepsisinin içi yağlanıp unlanır. Dinlendirilen hamur merdaneyle tepsiyi kaplayacak büyüklükte açılır ve tepsiye yerleştirilir. Bu arada elmaların kabukları soyulur, çekirdekleri çıkartılır. Sonra da ince ve yuvarlak dilimler kesilir. Pişerken çok kabar-maması için tepsiye serilen hamurun her yerine çatal batırılır, bir miktar da tozşeker serpilir. Elma dilimleri birbirinin üzerine gelecek şekilde iki sıra halinde dizilir. Hamurun kenarda kalan boş bölümleri de rulo gibi i-çeri doğru kıvrılır. Sonra tepsi 190 derecedeki bir fırında yarım saat pişirilir.

Piştikten sonra fırından çıkartılan turta kaydırılarak servis tabağına alınır. Bu arada bir bardak kayısı marmelatının içine istenilen likörden birkaç kaşık konularak karıştırılır ve bu karışım turtanın üzerine dökülür. Turta iyice soğuduktan sonra servis yapılır.