



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ EKŞİ ELMALI TURTA

100 gr margarin
10 kahve fincanı un
40 gr yaş maya
2 çay bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta
1 paket süt kreması
750 gr ekşi elma
2 yemek kaşığı limon suyu
1 su bardağı hindistancevizi
10 gr şam fıstığı
40 gr zencefil
1 su bardağı un
50 gr jeftali jölesi
20 gr pudra şekeri

Unu bir kaseye alıp ortasını çukurlaştırın. Mayayı, margarini ufalayıp yarım çay bardağı süt ve 1 çorba kaşığı şekerle çukura koyun, bir miktar unla karıştırın. Üzerini kapatıp 30 dakika sıcak ortamda bekletin. Bekleme süresinin sonunda, kalan hamur malzemelerini de ilave edip yoğurun. Üzerini örterek 30 dakika dinlendirin. Fırını 175 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Zencefili bir bardak suyla kaynatıp suyunu saklayın. Sonra küçük küpler halinde doğrayın. Elmaları soyup renderin iri tarafı ile rendeleyin. Kararmaması için üzerine hemen limon suyu gezdirin. Bir kasede rendelenmiş elmaları hindistancevizi ve kıyılmış fındıkla karıştırın. Zencefillin içinde piştiği sudan 2 çorba kaşığı kadar alıp zencefille birlikte elmalı karışıma ilave edin. Hamuru bir kez daha yoğurup unlanmış düz bir zeminde yarım cm kalınlığında, dikdörtgen şeklinde açın. Üzerine iç malzemeyi yayın ve uzun kenarından rulo şeklinde sarın. Ruloyu 10 dilim çıkacak şekilde kesin. Kelepçeli yuvarlak bir kek kalıbını sanayağı ile yağlayın. Ruloları kesim yerleri üste gelecek şekilde kalıba yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırında 40 dakika kadar pişirin. Jöleyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayıp fırından çıkan pastanın üzerine sürün. Soğumasını bekleyip, kalıptan çıkarın. Servis yapmadan önce üzerine pudraşekeri serpin. Zencefil bulmakta zorlanabilirsiniz. Bu durumda dilerseniz zencefil yerine toz tarçın veya çubuk tarçın da kullanabilirsiniz.