

Cocuklar Icin Elmalı Turta

Malzemeler

2 su b. tam bugday unu
1 tutam deniz tuzu
2 corba k. bal
5 corba k. oda sicakliginda tereyagi (125 gram)
1 yumurta
1 corba k. soguk su
Ici icin:
2 adet orta boy elma
3 corba k. ceviz veya findik
3 corba k. bal
1 tutam tarcin
Uzeri icin:
Pudra sekeri

Yapilisi

Un, tuz, tereyagi, yumurta ve 1 corba kasigi soguk su ile yumusak bir hamur yogurun. Hamuru buzdolabi posetine sararak, buzdolabinda yarim saat dinlendirin. Bu arada ic harcini hazirlayin. Bunun icin, elmalari rendeleyin. Ceviz ici, bal ve tarcin ekleyip bir tavanin icinde bal iyice eriyinceye kadar karistirarak pisirin. Dinlenmis olan hamurun dortte birini kenara ayirip, kalani unlanmis bir zeminde merdane ile turta kalibindan biraz buyukce acin. Hamuru kalibin icine yerlestirin. Biraz ilinmis olan elmalı karisimi icine yayın. Kalan hamuru arzu ettiginiz sekilde uzerine yayın. 180 derecede onceden isitilmis firinda kizarincaya kadar pisirin. Biraz dinlendikten sonra pudra sekeri serpip servis edin.