

Elmali Turta

Malzemeler

150 gr oda sicakliginda tereyag
1 yumurta
4 yemek k. seker
1 paket kabartma tozu
1,5 - 2 su b. un
Ic harci icin
4 orta boy elma
4 yemek kasigi seker
1 tatli kasigi tarcin
1 cay bardagi iri cekilmis ceviz

Yapilisi

Yogurma kabina hamur icin gerekli malzemeleri alip guzelce kulak memesi kivaminda yogurun
Gerekirse un ilavesi yapabilirsiniz. Hamurdan bir elma buyuklugunde parca koparip derin
dondurucuya alin. Hamur dinlenirken ic harcini hazirlayin.
Elmalarin kabuklarini soyup rendeleyin. Diger malzemeleri de ekleyerek ara ara karistirip
elmalari pisirin.
Hamuru tart kalibi buyuklugunde acararak duzenli bir sekilde tart kalibina yerlestirin.
Hamuru kenarlara dogru biraz yukseltin. Hamurun kabarmamasi icin bir kac yerinden bicak
ile delikler acalin.
Hazirladiginiz harci hamurun uzerine yayin. Derin dondurucuda bulunan hamuru yumusamadan
uzerine rendeleyin. 180 derece firinda uzeri kizarana kadar pisirin. Firini once tek alt
olarak isitin, daha sonra alt ust olarak pisirin.