



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

KIZARMIŞ ELMALI TURTA



1 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı su
1 paket kabartma tozu
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 adet orta boy elma
2 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzeri için:
Pudra şekeri
Kızartmak için:
Sıvıyağ

- # Yumuşak tereyağı, yumurta ve su parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine unla karıştırılmış kabartma tozu, tuz ve toplanana kadar un ilave ederek yoğrulur.
- # Hamur streç filme sarılır, buzdolabına konur, 20 dakika dinlendirilir.
- # Bu arada elmalar soyulur, küçük küp şeklinde doğranır, bir tencereye konur, şeker eklenir.
- # Tencere orta ateşe yerleştirilir, kendi halinde yumuşayana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce tarçın konur, karıştırılır.
- # Dinlenen hamur 12 eşit parçaya ayrılır. Unlu zeminde merdane yardımıyla çay tabağı kadar açılır.
- # Kenarına soğumuş elmalı iç konur ve poğaça gibi kapatılır, kenarlara iyice bastırılır.
- # Küçük bir tavaya derin yağ konur. Isınınca turtalar atılır, pembe renkte kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.
- # Servis tabağına konur ve üzerine pudra şekeri serpilir.

Not: Kızarmış Elmalı Turta, Amerika Birleşik Devletleri'ne aittir.