



## Elmalı Turta



**Süre:** 50-55 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika

>> **Pişirme Süresi:** 30-35 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

## Malzemeler:

### ☐ Hamuru için:

- 2,5 su bardağı un
- 125 gr tereyağı (soğuk ve küp doğranmış)
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı vanilin

### ☐ İç Harcı için:

- 4 adet elma (rendelenmiş)
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı ceviz içi (isteğe bağlı)

### ☐ Üzeri için:

- 1 adet yumurta sarısı
- Pudra şekeri (servis için)

## Yapılışı:

### 1. Hamurun Hazırlanması:

- Unu geniş bir kaba alın, içine tereyağını ekleyerek parmak uçlarınızla kum kıvamına gelene kadar ovalayın.
- Üzerine pudra şekeri, yoğurt, sirke, karbonat ve vanilini ekleyerek yoğurun.
- Ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.
- Hamuru streç filme sararak **buzdolabında 15 dakika dinlendirin.**



## 2. İ Harcın Hazırlanması:

- Rendelenmiş elmaları bir tavaya alın, üzerine şekeri ekleyerek orta ateşte suyunu çekene kadar kavurun.
- Tarçın ve ceviz içini ekleyip karıştırarak ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

## 3. Turta Şekillendirme:

- Hamurun yarısını açarak tart kalıbına yayın.
- İç harcı hamurun üzerine düzgünce yerleştirin.
- Kalan hamuru şeritler halinde keserek üzerini kafes deseni olacak şekilde kapatın.

## 4. Pişirme:

- Hamurun üzerine yumurta sarısı sürün.
- Önceden ısıtılmış **180°C fırında 30-35 dakika** üzeri kızarana kadar pişirin.

## 5. Servis:

- Fırından çıkan elmalı turtayı oda sıcaklığında dinlendirin.
- Üzerine pudra şekeri serperek servis edin.

>> **İpucu: Hamurun daha kıtır olması için tereyağını soğuk kullanıp yoğurma işlemini kısa sürede tamamlamalısınız!**

Kiraz'ın  
Mutfađı