

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 İçin:

- 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.**

Kiraz'ın Mutfağı

2. İç 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 Mutfağı