

ELMALI TURTA

Malzemeler:

- 1 kg Elma
- 1 Bayat Ekmek
- 1 Su Bardağı Eritilmiş Margarin
- 5.5 Çorba Kaşığı Tozşeker
- Çay Kaşığı Tarçın
- 1/2 Çay Bardağı Su
- 3 Diş Karanfil
- 1/2 Limon
- 1 Bardak Süt
- 1 Poşet Krem Şanti



Yemeğin Tarifi

- ↳ Ekmeği çok ince ufalayın.
- ↳ Tavada margarini ısıtıp ufalanmış ekmek içi, 3.5 çorba kaşığı toz şeker ve iki çay kaşığı tarçını ilave ederek kızarıncaya kadar karıştırın.
- ↳ Hazırladığınız karışımdan iki yemek kaşığı kadarını ayırıp başka bir kaba alın.
- ↳ Elmaların kabuklarını soyup çekirdekli kısımlarını çıkarın ve ince ince dilimleyin.
- ↳ Bir tencerede yarım çay bardağı su, kalan toz şeker, tarçın ve karanfili karıştırın.
- ↳ Elmaları ekleyip yumuşayıncaya kadar pişirin.
- ↳ Karanfili karışımdan alıp elmaları çatalla ezerek püre haline getirin.
- ↳ Krem şantiyi bir bardak sütle paket üzerinde anlatıldığı şekilde hazırlayın.
- ↳ Yarım limonun kabuğunu rendeleyip krem şantiye ilave edin.
- ↳ Ekmekli karışımı yağlı kağıt serilmiş fırın kalıbına 1 cm kalınlığında yayın.
- ↳ Üzerine bir kat krema, bir kat elma püresi yerleştirip kalan ekmekli karışımla üzerini kapatın.
- ↳ Bir kat daha krema sürün ve en üste elma püresini yayın.
- ↳ Ayırdığınız ekmekli karışımla pastanın üzerini süsleyin.
- ↳ Alüminyum folyoyla üzerini kapatıp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika kadar pişirin.
- ↳ Soğuduktan sonra dilimleyip servis yapın.