



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Almalı Tort

Elmalı Pasta



4 Ədəd iri sərt alma
2 Ədəd yumurta
Yarım su stəkani şəkər
100 qr. kərəyağı
1 Çay qaşığı qabartma tozu
1 Çay stəkani su
1 Şiriniyyat qaşığı tarçın
1 Su stəkani un
Üzəri Üçün;
1 Çay stəkani pudra şəkəri

- # İlk əməliyyat olaraq diametri 26 santimetrlik qandallı qalib/qəlib bol kərəyağı ilə yağlanıyar.
- # Almalar soyular, dilimləner, qəlibə möhkəm-möhkəm düzülər. Üzərinə 1 çay stəkani su gəzdirilər, tarçın səpilər.
- # Çuxur bir kabın içində şəkər və yumurta poza konsistensiyasına gələnə qədər çırpılar.
- # Üzərinə kərəyağı, ələnilmiş un, qabartma tozu əlavə olunar. Vəsaitlər inteqrasiya olunana qədər qarışdırılar.
- # Xəmir almaların üzərinə aralıqlarla qaşiq qaşiq qoyular. Sonra qaşığın tərsiylə almalar sıyrılmayacaq şəkildə xəmirlər birləşdirilərək düzəldilər.
- # Tort əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobada əvvəl 30 dəqiqə, sonra 160 dərəcə sobada 30 dəqiqə olmaq üzrə 1 saat bişirilər.
- # Sobadan çıxdıqdan 10 dəqiqə sonra almalar üstdə qalacaq şəkildə tərs çevrilər. Üzərinə pudra şəkəri səpilər.
- # İliq olaraq ikram edilir.

Qeyd: Bu tort armud ilə də hazırlana bilər.