



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Torta di Vassaio alla Mela

Elmalı Tepsi Tartı



Un pacco margarina o burro
Un bicchiere di yogurt
Un bicchiere zucchero semolato
1 uovo
Una bustina lievito in polvere
Una bustina di vaniglia
In quantità di farina
Per la sopra;
Quattro o cinque mele
Un cucchiaino di cannella
Un cucchiaino di zucchero

- # Primamente un vasaio del forno si voglia bene con il burro poi il burro rimasto si mette nella ciotola da impastare alla sopra si aggiungono uovo yogurt zucchero semolato e si miscelano.
- # Poi si aggiungono vaniglia lievito miscelata con la farina e la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi dall'impasto prendono i pezzi dimensione del pugno e questo pezzo si mette nello frigo.
- # L'altro pezzo dell'impasto si apre dimensione del vasaio e si inserisce bene nel vassoio alla sopra si fanno i buchi per non gonfiarsi.
- # Poi le mele si tagliano in piccole e si levano i semi poi si filano sopra dell'impasto alla sopra si pizzicano zucchero e cannella ultimamente si prende il pezzo dallo frigo e si grattugia alla sopra.
- # Sulla torta preparata si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina finché arrossisce bene.
- # Servirsi con tagliare in quadrato.

Nota: Per grattugiamento facile, impasto si deve rimanere nello frigo così diventa bene duro.