



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM KREMALI ELMALI TART

125 gr pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket vanilya
4 yemek kaşığı süt
Yarım çay kaşığı tuz
135 gr toz badem
1 adet yumurta akı
6 yemek kaşığı toz şeker
135 gr krema
2 adet yeşil elma
1 fincan pudra şekeri
125 gr margarin

Önce tart hamuru için genişçe bir yoğurma kabına küp küp doğradığınız margarin koyun ve üzerine pudra şekerini ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Yumurtayı koyup karıştırmaya devam edin. Kalan diğer malzemeleri de ekleyip ele yapışmayacak bir hamur elde edin. (Hamura elinizin sıcaklığı geçip de yağının çıkmaması için çok fazla yoğurmayın. Yani toparlanınca bırakın). Hamuru streç filme sarıp yarım saat kadar dinlenmesi için buzdolabına kaldırın.

Bu esnada kreması için, toz badem, yumurta akı, toz şeker ve kremayı çırpma kabına koyup iyice çırpın. Kıvamlı bir krema elde edeceksiniz. Dinlenen hamurunuzu, merdane ile, yağlanmış tart kalıbınıza olacak şekilde açıp yerleştirin. Üzerini birkaç yerinden çatal ile delin. Hazırladığınız kremayı dökün.

Soyup dilimlediğiniz elmaları dizip 170 derecelik fırına verin. Hamurunuz renk değiştirip pişince fırından çıkartın. İlk sıcaklığı geçtikten sonra üzerine pudra şekeri (dilerseniz dövülmüş ceviz) serpip servis yapın.

