



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

BALLI ELMALI TART

4-5 kişilik Gerekli malzeme:

1.5 kg sert kırmızı elma

150 gr çiçek balı

2 yemek kaşığı tereyağı

Yarım limon suyu

Hamur için:

1.5 su bardağı un

2 kahve fincanı yumuşatılmış tereyağı,

1 kahve fincanı tozşeker,

Bir tutam tuz,

az su

Un, tozşeker, tuz ve yumuşatılmış tereyağını geniş bir kaptaki karıştırıp azar azar su ekleyerek yoğurun. Yoğurma işlemini parmak uçlarınız ile hamuru fazla sıkmadan yapmalısınız, aksi halde hamur pişince sert olur.

Hamur elinize yapışmayacak kıvamı alınca nemli bir bez veya folyo kağıda sarıp buzdolabında 1 saat kadar bekletin.

Elmaları soyup ince ince dilimleyin ve limon suyuyla ıslatın. Teflon tavada bal ve 1.5 kaşık tereyağını eritin.

Elmaları ekleyip hafif karamelize olana kadar çevirerek pişirin. Tart kalıbını kalan tereyağı ile yağlayın. Elmaları kalıba muntazam olarak dizin.

Hamuru merdane ile kalıp genişliğinde açın ve elmaların üzerine yayın. Kenardan taşan hamurları bıçağın sırtı ile keserek alın. Tartın üzerini 4-5 yerinden delin. Önceden orta ısıya ayarlanmış fırında 25-30 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Ilınınca geniş bir servis tabağına ters çevirin.

[ML® Elmalı Tart için tıklayın](#)