



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ELMALI TART

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 3 Çorba Kaşığı pudra şekeri
- 1 Paket kabartma tozu
- 0,5 Su Bardağı toz şeker
- 1 Çorba Kaşığı tarçın
- 1 Paket vanilya
- 1 Yeterince un
- 5 Adet ELMA ekşi olacak
- 1 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı ceviz

SANA HAMURİŞİ, YUMURTA, PUDRA ŞEKERİ, VANİLYA VE KABARTMA TOZUNU KARIŞTIRIN. UNU AZAR AZAR ELE YEREREK ELE YAPIŞMAYAN VE SERT BİR HAMUR HAZIRLAYIN. HAMURU İKİ EŞİT PARÇAYA BÖLÜN VE UNLANMIŞ TEZGAHTA YARIM PARMAK KALINLIĞINDA AÇIN. YAĞLANMIŞ TART KALIBINA HAMURUN İLK PARÇASINI YAYIN. HARCİ HAMURUN ÜZERİNE BOŞALTIN. KALAN HAMURLA HARCİ KAPLAYIN. HAMURUN ÜZERİNİ ÇATALLA DELİN VE 160 DERECEDE ISITILMIŞ FIRINDA 40-45 DAKİKA PİŞİRİN. TART SOĞUDUKTAN SONRA DİLİMLEYİN VE KREME İLE SERVİS YAPIN. HARCİN HAZIRLANIŞI... ELMALARI RENDELEYİN. CEVİZ, TOZ ŞEKER VE TARÇINLA RENDELENMİŞ ELMAYI HARMANLAYIN.