ÇITIR ELMALI TART

Malzeme
- 6 adet Amasya elması
- 1 su bardağı frambuaz
- ½ su bardağı esmer şeker
- harcı:
- 1 su bardağı yulaf
- ½ su bardağı şeker
- 2,5 su bardağı un
- 100 g zeytinyağlı margarin
- 1 su bardağı fındık
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı
1. Derin bir kâsenin içine unu, yulafı, şekeri, çekilmiş fındığı, tarçını, küp küp doğradığınız soğuk Sana zeytinyağlı margarini koyup sadece parmak uçlarınızı kullanarak hamuru yoğurun. Hamur ufalanır kıvama gelince hamuru iki eşit parçaya ayırın. Hamurun ilk parçasını önceden Sana ile yağladığınız kek kalıbına yerleştirin. Hamurun üzerine elma dilimlerini dizip, üzerine frambuazları yerleştirin.
2. Kalan hamuru meyvelerin üzerine el yardımı ile ufalayarak yayıp en son olarak üzerine esmer şekeri serpin.
3. Daha önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika üzeri kızarana kadar pişirip kalıbında en az 15 dakika bekletip iyice soğutun.
4. Arzuya göre krem şanti veya vanilyalı dondurma ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:29607 • adı:Çıtır Elmalı Tart • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:17