



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ELMALI CEVİZLİ TART (BAKLAVA YUFKASI)

- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 3 adet yeşil elma
- 10 adet baklava yufkası
- 40 gr tereyağ
- 1 çay bardağı pudra şekeri (üzeri için)

Fırını 180 dereceye ayarlayın. 35-11 cm'lik tart kalıbını yağlayın. Cevizleri 5 dakika fırında pişirin. Soğuyunca küçük parçalara ayırın. Tereyağı, şeker, limon, rendelenmiş limon kabuğu ve yumurtayı mikser ile çırpın. Un ile cevizi ekleyin. Elmaların kabuklarını soyup yarım ay şeklinde doğrayın. 10 yufkayı kalıba üst üste yayın. Hazırladığınız cevizli karışımı üzerine yayın. Elma dilimlerini dizin. Yufkanın sarkan kenarlarını üzerine kapatın. Eritilmiş tereyağını fırça ile üzerine sürün. 45 dakika fırında ısırın. Üzerine pudra şeker serpiştirerek servis yapın.