



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI CEVİZLİ TART

### Malzemeler

Turtanın hamuru için;

2 su bardağı un

2 tatlı kaşığı ince toz şeker

100 gram tereyağı

1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

1 yumurta

Üstü için:

2 elma

limon suyu

bol ceviz

tarçın

esmer şeker

Un ve bir tutam tuzu bir kaba eliyoruz, tereyağını ekleyip ovalıyoruz. Şeker, limon kabuğu, yumurta ve 2-3 yemek kaşığı buzlu su ekleyip karıştırıyoruz. Esmer şeker çok iri olduğu için önceden robotta ufalayabiliriz. Hamurun içinde kullanılan tereyağının çok yumuşamamış olması gerekiyor. Tereyağı miktarını, tarifdekinden daha az kullanabilirsiniz. Hamurun gevşeyip yumuşamaması için hızla hazırlanması gerekiyor. Yumurtanın tamamını ilave ediyoruz. Malzemeler yoğrulunca bir folyoya sarıp buzdolabında 10 dakika bekletip dinlendiriyoruz. Bu arada fırını 180 dereceye ayarlayın ve içini hazırlamaya başlayın. Elmaları rendeleyin ve kararmaması için üzerine biraz limon sıkın, içine elinizle ufaladığınız cevizleri ekleyin. 1 tatlı kaşığı, kadar tarçın ve 2 yemek kaşığı kadar da robotta pudra şekeri haline getirdiğiniz esmer şekerden ekleyin. Hamuru buzdolabından çıkarıp 3 mm kalınlığında açm. Turta kalıplarını kullanarak hamuru kesiyoruz. Kesilen yuvarlak hamurları turta kalıplarının içine yerleştiriyoruz. Kalıplara yağ sürmelisiniz öncelikle. Hamurlar fırında hafif pembeleşinceye kadar piştikten sonra üzerine iç malzemesini koyuyoruz ve tekrar fırınıyoruz. On dakikaya yakın bir süre sonra çıkartabilirsiniz. Şeker miktarı size az gelebilir, iç hazırlarken tadına bakıp kendiniz ayarlayabilirsiniz.

[ML® Elmalı Pasta için tıklayın](#)

[ML® Elmalı Tepsi Tartı \(görsel\)](#)