



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI CEVİZLİ TART

Oktay Usta

250 gr Margarin

2 Adet yumurta

1,5 Su bardağı toz şeker

2 Su bardağı un

1 Paket vanilya

1 Paket kabartma tozu

Üzerine:

2 Çorba kaşığı kayısı marmelatı ya da bal

İç Harcı için:

4 Adet elma

1 Çay bardağı toz şeker

1 Tatlı kaşığı tereyağı

1 Çay bardağı iri kırılmış ceviz

1 Tatlı kaşığı tarçın

Karıştırma kabına unu döküyoruz. Ortasını havuz şekilde açıyoruz. İyi yumuşamış margarini, yumurtayı ilave ediyoruz. Unu üzerine pudra şekerini, vanilyayı, kabartma tozunu koyup önce havuzun içindekileri karıştırıp yavaş yavaş kenarlardaki unu da malzemeye dahil ederek yoğuruyoruz. Kıvamı kulak memesi kıvamında olacak. Üzerine nemli bir bez örterek dinlendiriyoruz. Diğer tarafta iç harcını hazırlıyoruz. Elmaların kabuklarını soyup küp küp doğrayıp tavaya alıp üzerine toz şeker, tereyağı koyup 5 dakika kadar pişiriyoruz. Daha sonra iri kırılmış cevizleri ve toz tarçını koyup hazır hale getiriyoruz. Hamurdan elma büyüklüğünde parça ayırıyoruz. Diğer hamuru merdane ile istediğimiz fırın kabına göre açıyoruz. Hazırladığımız harcı hamurun üzerine yayıyoruz. Harcımızın üzerine eşit şekilde yayıyoruz. Ayırmış olduğumuz hamurdan kurşunkalem inceliğinde uzun fitiller yaparak tartımızın üzerini fotoğraftaki gibi örüyoruz. Üzerinin renk alması için yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz. İlk sıcaklığı çıkınca palak gözükmeye için fırçayla marmelat ya da bal sürüyoruz.