



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI FINDIKLI TART

20 cm'lik hazırlanmış tart (pişirilip soğutulmuş)
3 büyük elma (soyulmuş, içi çıkarılıp ince doğranmış)
4 çorba kaşığı süzme bal
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı limon suyu
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
100 gr (1/2 su bardağı) çekirdeksiz kuru üzüm
125 gr (1 su bardağı) tuzsuz kavrulmuş fındık

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Hazırlanmış tartı yağlı kâğıdın üstüne koyunuz. Orta boy bir tencereye balı, tarçını, limon suyunu, yağı ve elmaları koyup orta ateşte, ara sıra karıştırarak 10-15 dakika, elmalar yumuşayana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alınız. Kuru üzümü, fındıkları karıştırıp, kaşıkla bu karışımı tartın içine döşeyiniz. Tartı fırına sürüp 15 dakika pişiriniz. Tartı fırından çıkarıp sıcak yada soğuk olarak servis ediniz.