ELMALI HAFİF TART

Fatma Selçuk

1,5 bardak yulaf
¼ bardak çavdar unu
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı keten tohumu
1/4 çay kaşığı himalaya tuzu
½ bardak hindistancevizi yağı (dolapta bekletilmiş tereyağı kıvamında, organik marketlerden ya da online temin edebilirsiniz)
2 yemek kaşığı hurma şurubu
¼ bardak elma püresi
Tart içi malzemeleri:
2 orta boy elma (ekşi olmamasına dikkat edin)
3 yemek kaşığı hurma şurubu
2 yemek kaşığı yulaf unu
1 çay kaşığı vanilya özü
½ çay kaşığı tarçın
¼ çay kaşığı muskat
¼ çay bardağı kuru üzüm (2 saat suda bekletilmiş)
½ su bardağı yarı kırılmış ceviz içi

Yulafları mutfak robotundan un haline gelene kadar geçirin, ardından elde ettiğiniz yulaf ununa, keten tohumu, tarçın, himalaya tuzu, çavdar ununu ekleyip iyice karışmasını sağlayın. Daha sonra sırasıyla, hurma şurubu, elma püresi ve hindistancevizi yağını ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar hamuru yoğurun ardından streç filme sarıp dolapta 30-45 dakika dinlenmeye bırakın. Bu sırada tart iç malzemelerini hazırlamak için kabuklarını soyup dilimlediğiniz elmalarınızı bir kase içerisinde hurma şurubu, çavdar unu, tarçın, kuru üzüm, ceviz ve vanilya özüyle karıştırıp beklemeye bırakın. Dinlendirdiğiniz tart hamurunuzu bir merdane yardımıyla hamurunuzu yerştireceğiniz fırın kaplarınızın büyüklüğünde açın, gerekiyorsa hamurun merdaneninize yapışmasını önlemek için tezgahınızı tam buğday unuyla unlayabilirsiniz. Tart hamurunu yerleştirdiğiniz kaplarınızın içini elma harcınızla doldurun ve üzerini kafes şeklinde ya da üzerinin tamamını kapatacak şekilde açtığınız hamurla kapatın. 180 °C'ye ayarladığınız fırınınızda yaklaşık 40-45 dakika pişirin.