



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI LOKMA TART

Hamuru:

1/3 bardak toz şeker
4 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı süt
1 paket vanilya

Tuz

1 su bardağı un
1 çay bardağı ince çekilmiş, kavrulmuş ceviz

İçi:

2 su bardağı ekşi yeşil elma (küp küp doğranmış)
2 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı şeker
Yarım çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı mısır nişastası
1 yemek kaşığı su

Arçelik Gurme Ankastre fırınınızı 180 °C'ye getirin.

Un ve cevizler hariç tüm hamur malzemelerini bir kaba alıp Arçelik In love Mixer ile hepsi iyice karışana kadar çırpın. İyice çırpıtığınız karışıma ceviz ve unu da ekleyin. Bir kaşık yardımıyla yumuşak bir hamur elde edene kadar karıştırın.

Tart gözlerini tereyağı ile yağlayın ve her bir göze hamurdan 1 ceviz büyüklüğünde hamur gelecek şekilde paylaşın. Parmağınızla hamurlara ortadan bastırarak tart şeklini verin ve önceden ısınmış fırının orta rafında üzeri kızarana kadar ortalama 15 dakika pişirin.

Tart hamuru pişerken içini hazırlayabiliriz. Tereyağını küçük bir tencere ya da sos tavaında etirin. Üzerine elma, tarçın, şeker ve limon suyunu ekleyerek iyice karıştırın. Kapağını kapatın, orta ateşte 5 dakika kadar pişirin. Elmalar yumuşadıktan sonra mısır nişastası ve suyu bir kaptaki karıştırın ve elmalı karışıma ekleyip karıştırmaya devam edin. 1 dakika kadar sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin ve ateşten alarak soğumaya bırakın.

Tart umduğunuzdan fazla kabardıysa, henüz sıcakken bir tatlı kaşığı yardımıyla içini bastırın ve soğumaya bırakın.

Oda sıcaklığına gelmiş tart hamurlarınızın içine, oda sıcaklığındaki elmalı harcı paylaşın. Dilerseniz üzerine çırpılmış krema ekleyerek de sunabilirsiniz.

