



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI PEKMEZLİ TART

Hamuru için:

125 gram margarin

1 çay bardağı toz şeker

1 adet yumurta

3 çorba kaşığı süt

Aldığı kadar un

Yarım paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Üzeri için:

4 adet elma

1 su bardağı kıyılmış fındık

Yarım kahve fincanı toz şeker

1 çay bardağı pekmez

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tarçın

1 paket vanilya

Tart hamurunu hazırlamak için; tüm hamur malzemesini kulak memesi kıvamı alana kadar yoğurun. 15 dakika dinlendirin. Elmaların kabuklarını soyarak rendeleyin ve suyunu sıkın. Üzerine fındık, toz şeker, pekmez, tarçın, vanilya ve 1 yumurta ekleyip çırpin. Tart kalıbını yağlayın. Hamuru kalıba boşaltın. Üzerine elmalı karışımı yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında 25-30 dakika kadar pişirin. Dilimleyerek servise sunun.



Fotoğraf "emlak güzeli" tarafından gönderildi. 19.02.2016