



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI TART

6.5 orba kaşığı margarin  
4 orbakaşığı soğuk su  
2 orbakaşığı şeker  
1.5 su bardađı un  
8 adet elma  
Krema için:  
1/2 su bardađı tozřeker  
1.5 su bardađı süt  
badem esansı  
1/2 litre su

Elmaları soyup, dilimleyin. Yarım litre suda tozşekeri karıştırarak iyice eritin. Daha sonra elmaları suya atarak yumuşamaya bırakın.

Tart malzemesini hamur haline getirip, buzdolabına koyun.

Krema için süt, yumurta sarısı, şeker ve mısır ununu, karıştırıp bir taşım kaynatın. Bu karışımı 22-24 cm çapında bir tart kalıbına boşaltıp, üstüne hazır keki yerleştirin. zerine elmalı karışımı yerleştirdip, badem esansını damlatın ve 225 derecede 35-40 dakika kadar pişirin.

[ML® Elmalı Tart için tıklayın](#)

---