



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TART

Yarım paket margarin
1 ar bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
Aldığı kadar un
Elma Harcı İçin:
3 elma
1 su bardağı ceviz
2 yemek kağığı tarçın

Yumuşatılmış yarım margarine bir yemek kağığı pudra şekeri katılır ve yoğrulur. Sonra bir yumurta, bir bardak sıvı yađ, bir bardak yoğurt, kabartma tozu ve aldđı kadar un katılıp, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Daha sonra kalıp yağlanır. Hamur iki parçaya ayrılıp kalıba dűzgűn bir şekilde bir parçası yayılır. Hazırladığımız elma harcı soğduktan sonra hamurun űzerine yayılır. Diđer hamur parçasını uzun şeritler halinde elmaların űzerine dizilir. İkinci uzun şeritleri de diğer şeritlerin űzerine hafifçe bastırıp, ısıtılmış fırına atılır. Pembeleřince ıkartılır. Sođduktan sonra űzerine pudra şekeri serpilir. Elma Harcının Yapılışı : 3 elma soyulur, rendelenir. Daha sonra yağsız tencerede suyu çekilinceye kadar pişirilir. Ceviz ve tarçın eklenerek soğumaya bırakılır.

[ML® Hasbahçe için tıklayın](#)