



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KEÇİBOYNUZU PEKMEZLİ TART

150 gr margarin
2 ay bardağ toz şeker
2 adet yumurta
4 orba kaşığ süt
Yeteri kadar un
1 paket Kabartma tozu
2 paket vanilya
5 adet elma
2 su bardağ fındık
1 kahve fincanı toz şeker
2 ay bardağı Keçiboynuzu pekmez
2 tatlı kaşığ tarçın
2 paket vanilya
2 adet yumurta

Tart hamurunu hazırlamak için; tüm hamur malzemesini (yağ, toz şeker, yumurta ,süt, un, kabartma tozu, vanilya) kulak memesi kıvamı alana kadar yoğurun. 20 dakika dinlendirin, elmaların kabuklarını soyarak rendeleyin ve suyunu sıkın. Üzerine fındık, toz şeker, pekmez, tarçın, vanilya ve 2 yumurta ekleyip çırpın. Tart kalıbını yağlayın. Hamuru kalıba boşaltın. Üzerine elmalı karışımı yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 35 dakika kadar pişirin. Dilimleyerek servise sunun.

