



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMEL SOSLU ELMALI TART

Ayşe Tüter

- 4 adet küçük boy elma (soyulmuş, çekirdekleri çıkartılmış, ince dilimlenmiş)
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı esmer şeker
- Yarım tatlı kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı ceviz
- 1 çay bardağı elma suyu
- 2 tatlı kaşığı limon suyu
- 8 adet milföy hamuru
- 1 adet yumurta (hafif çırpılmış)

Tereyağı, şeker ve tarçını karıştırıp, elmaları ilave edin. Ara ara karıştırarak şeker eriyene kadar kısık ateşte pişirin. Elmalı karışımı bir kaba süzüp, karamelize olmuş sosu ayırın. Ceviz, elma sosu ve limon suyunu pürüzsüz bir kıvama gelinceye kadar robottan geçirin. Milföy hamurlarını unlu bir yüzeyde 11 cm. çapında yuvarlaklar kesecek şekilde açın ve 8 adet yuvarlak kesin. Yağlanmış fırın kağıdı yayılmış tepsiye 4 adet hamur yerleştirin ve üzerlerine yumurta sürün. Kalan 4 hamurun ortasından 9 cm çapında hamurlar çıkartın. Halka şeklinde kalan dış kısmı, tepsideki büyük yuvarlakların üzerine yerleştirin. Hazırladığınız hamurların ortasına cevizli karışımı paylaştırıp, üzerlerine elmaları dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri açık olarak yaklaşık 10 dakika pişirin. Elmaları pişirirken ayırdığınız karamelize sosu ısıtıp, tartların yanında servis yapın.

