



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TART

5 su bardağı un
125 gr. margarin
1/2 su bardağı sıvıyağ
1/2 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı karbonat
1/2 limon
3-4 kokulu elma
1/4 su bardağı çekilmiş ceviz
3/4 su bardağı şeker
2 Çorba kaşığı galeto tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 yumurta
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

Elmalı için hazırlanışı: Toz, şekerle limon kabuğu rendesi, tarçın, galeto tozu, ceviz, yumurta akı ve rendelenmiş elma katıp karıştırınız.

Una margarini yediriniz. Ortasını açıp sıvıyağ, yoğurt, limon suyunda eritilmiş karbonat ve şeker ilâve ederek yoğurunuz.

25 cm çapında bir tepsi yağlayınız. Hamurun 1/4 ünü ayırıp 3/4 ünü tepside iki parmak daha büyük açınız.

Hamuru tepsiye yerleştirip içine elmalı içi döşeyiniz. 1/4 hamuru uzunlamasına yarım parmak kalınlığında açıp 1 cm. genişliğinde şeritler kesiniz. Elmalı için üzerine eşit aralıklarla önce boyuna sonra enine yerleştirip kafes şekli veriniz. Yumurta sarısı sürüp orta hararetle fırında pembe renkte pişiriniz.