ELMALI TART

4-5 kişilik
2 adet elma
1 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı yoğurt
4 su bardağı un
125 gram margarin
3 adet yumurta
1 çay kaşığı karbonat

Elmaların kabuklarını soyduktan sonra bir kabın içine rendeleyin. Üzerine tarçın ve 1 çorba kaşığı tozşekerini katıp iyice karıştırın. Ayrı bir kabın içinde oda sıcaklığında erimiş margarin, yoğurt, yumurta ve arta kalan tozşekerini birlikte karıştırın. Üzerine unu ve kabartma tozunu ekleyip yoğurun. Hamuru, kulak memesi kıvamını alana dek yoğurmaya devam edin. 10 dakika kadar hamuru dinlendirin. Bir tart kalıbını veya yuvarlak bir tepsiyi yağlayın ve üzerine un serpin. Hamuru yağlanmış tepsiye döşeyin. Üzerine elmalı harcı yayarak koyun. Orta ısılı fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra soğumaya bırakın. Dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:37110 • adı:ELMALI TART • gönderen:lorke • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:48