



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TART

400 gr. un
250 gr. tereyağı
3 adet yumurta
100 gr. şeker
3 adet elma
50 gr. toz badem
50 gr. dolmalık fıstık
Akağaç şurubu
Tuz

200 gr. tereyağını küçük parçalara kesin. 300 gr. unu tezgaha döküp ortasını çukurlaştırın. Çukura 15 gr. şeker, 1 tatlı kaşığı tuz, parçalara ayırdığınız tereyağı ve 1 adet yumurtayı ekleyip iyice yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru nemli bir beze sarıp 20 dakika serin bir yerde dinlenlendirin. Dinlenen hamuru açın. Yuvarlak bir tart kalıbını yağlayıp unlayın ve hamuru üzerine yayın. Hamurun tabanına çatal yardımıyla delikler açın. Önceden 200°C'de ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Kalan şeker ve yumurtaları iyice çırpın, içine kalan tereyağı ve unu ekleyin. Badem ve dolmalık fıstıkları ilave edip karıştırın. Tart hamurunu fırından çıkartıp hazırladığınız karışımı üzerine dökün. Elmaları soyun, ikiye bölüp çekirdeklerini çıkartın. Elmaları ince dilimleyin. Dilimlenmiş yarım elmaları yan yana tartın üzerine yerleştirin ve hafifçe bastırın. Tartı önceden 170°C'de ısıtılmış fırında 15 dakika daha pişirin. Fırından çıkartınca üzerine akağaç şurubu gezdirip servis yapın.