



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ELMALI TART

- 2 adet yumurta
- 1 paket margarin
- 2 bardak un
- 1 bardak pudra şekeri
- 4 adet elma
- 1 paket kabartma tozu
- 1 fincan kuru üzüm
- 1 fincan şeker
- 1 kaşık tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Unun ortasını açın içine: margarini, yumurtayı, pudra şekerini ve kabartma tozunu koyup yoğurun. Yumuşak bir hamur yaparak 20 dk dinlendirin. Bu arada elmaları soyup küp küp doğrayın. Tereyağını eritip elmaları ve toz şekeri katarak örseleyin. Altını kapatırken üzümü ve tarçını katıp karıştırın. Hamurdan elma büyüklüğünde parça ayırıp kalanını merdaneyle tava büyüklüğünde açın. Kullanacağınız kalıba yerleştirin. Üzerine elmalı harcı yayın. Ayırdığınız hamurdan küçük parçalar alarak elinizle kalem inceliğinde yuvarlayın. İnce ve uzun olsunlar. Bu parçaları hamurun üzerine çaprazlama dizin. En son yumurta sarısı sürüp 170 derecede kızartın.