



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TART

125 gr margarin
2 yumurta
1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı şeker
1'er paket Kabartma tozu, Vanilya
Aldığı kadar un
5 elma
Tarçın

Malzemelerin hepsini karıştırıp kulak memesi kıvamında hamur elde edin. Elde edilen hamurun üçte birini ayırıp buzluğa koyun. Kalan hamuru yağlı tepsiye yayın. Ayrı bir yerde elmayı rendeleyin, tarçın ve şekerini ekleyip karıştırın ve yaydığımız hamurun üzerine serin. Buzluktaki hamuru çıkarıp renderin iri kısmıyla elmalı harcın üzerine rendeleyin. 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin