



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TART

3 ay bardağı un
1 ay bardağı şeker
1 ay bardağı yoğurt
2 adet yumurta
100 gram margarin
1 paket kabartma tozu
3 adet elma
2 yemek kaşığı şeker
1 ay bardağı dövölmüş ceviz ve tarçın

Elmalar rendelenir ve 2 kaşık şekerle pişirilir. İçine ceviz ve tarçın ilave edilerek soğumaya bırakılır. Yumurta 1 ay bardağı şekerle çırpılır. Yoğurt, eritilmiş margarin, un ve kabartma tozu eklenerek yağlı küçük tart kalıbına dökölür. Üzerine pişirilmiş elmalı malzeme her yanına gelecek şekilde yayılır. 150 dereceli fırında pişirilir.

[ML® Lorlu Tart için tıklayın](#)