



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARADUT PEKMEZLİ FINDIKLI ELMALI TART

175 gr margarin
1 ay bardağ Toz şeker
1 adet Yumurta
2 orba ka Süt
Yeterince Un
2 paket Kabartma tozu
2 paket Vanilya
4 adet Elma
2 su bardağ Fındık
1 kahve fincan Toz şeker
1 ay bardağ kara dut pekmezi
1 tatlı kaşığı Tarçın
150 gr margarin

Öncelikle tart hamurunu hazırlamak için; tüm hamur malzemesini yağ, toz şeker, yumurta, süt, un, kabartma tozu, vanilya kulak memesi kıvamı alana kadar yoğurun. 8 dakika dinlendirin. elmaların kabuklarını soyarak rendeleyin ve suyunu sıkın. Üzerine fındık, toz şeker, pekmez, tarçın, vanilya ve 1 yumurta ekleyip çırpın. Tart kalıbını yağlayın. Hamuru kalıba boşaltın. Üzerine elmalı karışımı yerleştirin. Önceden ısıtılmış 185 derecelik fırında 30 dakika kadar pişirin. Dilimleyerek servise sunun.

