KEÇİBOYNUZU PEKMEZLİ VANİLYALI TART

175 gr margarin
4 çay bardağ Toz şeker
4 adet Yumurta
6 çorba kaşığ Süt
Yeterince Un
4 paket Kabartma tozu
4 paket Vanilya
6 adet Elma
4 su bardag Fındık
2 kahve fincan Toz şeker
4 çay bardağ Keçiboynuzu pekmez
4 tatlı kaşığ Tarçın
200 gr margarin
7 çorba kaşığ süt

Tart hamurunu hazırlamak için; tüm hamur malzemesini margarin, toz şeker, yumurta, süt, un, kabartma tozu ve vanilyayı kulak memesi kıvamı alana kadar yoğurun. 20 dakika dinlendirin. Elmaların kabuklarını soyarak rendeleyin ve suyunu sıkın. Üzerine fındık, toz şeker, pekmez, tarçın, vanilya ve 4 yumurta ekleyip çırpın. Tart kalıbını yağlayın. Hamuru kalıba boşaltın. Üzerine elmalı karışımı yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 40 dakika kadar pişirin. Dilimleyerek servise sunun.



© lezzetler.com tarif no:115107 • adı:Keçiboynuzu Pekmezli Vanilyalı Tart • gönderen:soğanlı • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:18