



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ ELMALI TART

125 gr margarin
2 adet yumurta
125 gr tozşeker
125 gr un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 adet elma
1 su bardağı file badem

Karıştırma kabında yumurta ve şekeri koyup, rengi değişene çırpın.
Margarini ekleyip, tekrar karıştırın.
Bu karışıma un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip, karıştırın.
Kelepçeli kalıbı yağlayıp, tartın hamurunu yayın. Üzerine elma dilimlerini yerleştirin.
Fırını 175 derecede 5-6 dakika ısıtıp, tartı fırınlayın.
30 dakika sonra tartı fırından çıkarın. Üzerine 2 çorba kaşığı toz şeker serpin.
Şekerin üzerine de bademleri serpip, 10 dakika daha fırınlayın.
Fırından çıktıktan sonra ister ılık, ister soğuk servis yapın.

