



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ELMALI TART

4 adet elma
150 gr ceviz içi
100 gr un şeker
3 çorba kaşığı kayısı marmeladı
1 paket vanilya
2 adet yumurta
1/2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çorba kaşığı iç yeşil fıstık
1 kahve kaşığı tarçın

Milföy hamuru hazırlandıktan ya da hazır alındıktan sonra 5 milimetre kadar incelikte ve 25 santim çapında kalıpta kesilir. Kalıp yoksa 2 cm derinlikte sac ya da teneke de bu işi görür. (Elle kesilirken dikkat etmek gerekmektedir.) Sonra üzerine marmelât konarak, dağıtılır.

Öbür yandan, elmalar yıkanarak kabukları soyulur ve 4 eşit parçaya bölünür. İç tarafındaki çekirdek yatağı soyularak çıkarılır. Oldukça ince dilimlere bölünür. Toz şeker, vanilya ve tarçın atılarak karıştırılır. Marmelâtın üzerine yerleştirilir.

Ayrıca un şekeri, çekilmiş cevizi limon kabuğu rendesi, vanilya ve 2 yumurta kırılarak bir kaba konur ve koyu olacak şekilde karıştırılır. Sonra, elmanın üstüne dökülür, kapatılır. Kalıbın dışına taşmış olan hamur cevizin üzerine çevrilir. Yine o hamurdan 1 santim kadar eninde bantlar kesilerek cevizin üzerine kafes gibi yerleştirilir ve kalıp bir tepsiye yerleştirilir.

önce altı kızartılır, sonra orta ısıli fırında bir saatten az tutulur. Fırından çıkınca üzerine un şekeri serpilir. Yeşil fıstıklar da kafesin boş gözlerine yerleştirilir. Kalıptan çıkarılarak tabağa yerleştirilir.