



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU TART TATİN

Tart hamuru için:

125 gram soğuk tereyağı

Bir buçuk su bardağı un

1 çay kaşığı vanilya

Bir tutam tuz

4 çorba kaşığı soğuk su

Üzeri için:

4 adet elma

1 su bardağı tozşeker

2 çorba kaşığı su

1 çorba kaşığı limon suyu

3 çorba kaşığı tereyağı

Çikolata sos için:

1 paket (80 gram) bitter çikolata

Yarım paket (100 ml) krema

Süslemek için:

Krem şanti

Nane

Öncelikle hamur için tereyağını küp şeklinde doğrayın ve robota alın. Un, vanilya ve tuz ekleyip, 1 dakika çekin. Robot çalışırken bir taraftan da suyu ekleyin ve hamuru robottan alın. Hafifçe elinizle yoğurarak streç filmle sarın ve yarım saat buzdolabında dinlendirin. Diğer taraftan elmaları dörde bölün ve çekirdek yataklarını çıkarıp, kabuklarını soyun. Tavaya tozşeker, su ve limon suyunu koyup, karamel rengi alana kadar kaynatın. Tavayı ocaktan alın ve tereyağını ekleyip, karıştırarak erimesini sağlayın. Daha sonra kalibinize boşaltın. Üzerine elma dilimlerini dizin. Dinlenen hamuru kalibinizden biraz daha geniş olacak şekilde açın ve elma dilimlerinin üzerine kapatıp, kenarlarını sıkıştırın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin. Tart ılınca ters çevirip servis tabağına çıkarın. Çikolata sos için bir tavada kremayı kaynama noktasına gelene kadar ısıtın ve parçalara ayırdığınız çikolatayı ilave edin. Karıştırarak erimesini sağlayın ve tartın üzerine gezdirin. Krem şanti ve nane ile süsleyin.

