



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI AÇIK TART

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

6 adet kare milföy hamuru
4 adet orta boy yeşil elma
Karamel için:
1 su bardağı toz şeker
60 gr tereyağı

Elmaların kabuğunu soyup dörde keserek çekirdeklerini çıkarın. Karamel için 1 su bardağı toz şekeri sos tenceresine alın. Tahta bir kaşık yardımıyla karıştırarak şekeri eritin ve karamel rengi alana kadar orta ateşte yaklaşık 5 dakika pişirin. Ocağı kapatıp 60 gr tereyağını tahta kaşık yardımıyla karıştırarak yedirin. Hazırladığınız karameli sıcakken 30 santim çapındaki tart kalıbının tabanına yayın ve elma dilimleri ile üzerini kaplayın. 6 adet milföy hamurunu kare oluşturacak şekilde birbirine yapıştırın. Merdaneyle hafifçe açın. Elmaları görünmeyecek şekildedemilföyle kaplayın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 25 dakika pişirin. Servis tabağına ters çevirip alın. Dilimleyip servis yapın.

