



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KAFES TART

<https://www.elele.com.tr>

250 gr tereyağı
1 yumurta
1 ay bardağı pudra şekeri
1 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
İçi için:
3 elma
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım su bardağı iri kırılmış ceviz
2 yemek kaşığı toz şeker

Oda ısısında yumuşatılmış tereyağı, yumurta, yoğurt, zeytinyağı ve pudra şekerini hamur yoğurma kabına alın. Un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyip ilave edin. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yağladığınız küçük tart kalıplarının içine ince bir tabaka şeklinde yayın. Kalan hamuru buzdolabında bekletin. İç harcı için, elmaların kabuklarını soyup rendeleyin ve tarçın ile şekeri ilave ederek pişirin. Ufalanmış cevizleri ekleyip 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuyan iç harcı küçük tart kalıplarının içerisindeki hamurların üzerine paylaştırın. Ayırdığınız hamurdan parçalar koparıp yuvarlayarak çubuklar hazırlayın. ubukları elmalı harcın üzerine kafes şeklinde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

