



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KIRINTI TART

[Sahrap Soysal](#)

1 ölçü tart hamuru
1 kg elma
¼ çay kaşığı tarçın
¾ su bardağı un
½ su bardağı şeker
3 su bardağı margarin yada tereyağı

Hazırladığınız bir ölçü tart hamurumuzu bir merdane yardımıyla tart kalıbınızdan biraz daha büyük açın ve hamuru kalıbın içerisinde kenarlarını da dolduracak şekilde yerleştirin. Kalıptan çıkan parçaları kesip hamuru düzeltin.

Elmaların kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarıp küp küp doğrayın. Doğranmış elmaları tarçın ile karıştırıp tart kalıbına serdiğiniz hamurun üzerine düzgünce yayın.

Başka bir kasede oda sıcaklığında tereyağı, un ve şekeri karıştırın. Kırıklanan bir hamur elde edene kadar çatal ile karıştırıp bu kırıntıları elmaların üzerine serpiştirin.

Hazırladığınız tartı önceden 170 C'ye ısıttığınız fırında üzeri hafif kızarana kadar 40-50 dakika pişirin.