



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KOLAY TART

2 adet yeşil elma
75 gr tereyağı
100 gr esmer şeker
100 gr un
1 çay kaşığı vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın

Elmaları çok çok ince dilim şeklinde doğrayın üzerine biraz tarçın ve 1 tatlı kaşığı şeker serpin. Daha sonra bir kaptaki yumuşamış tereyağı ile malzemelerin tümünü elinizle karıştırın ve irmik helvası görünümünü sağlayınca bu karışımı elmaları yerleştirdiğiniz tart kalıbına koyun. Elmaların üzerlerinin tamamen kaplanmış olmasına dikkat edin. 180 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.