



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI MİNİ TARTLAR

4 adet kare milföy hamuru
2 adet ince dilimlenmiş elma
2 tatlı kaşığı bal
4 tatlı kaşığı krema
2 çorba kaşığı toz badem
2 çorba kaşığı esmer şeker
2 tatlı kaşığı tarçın

Kare şeklindeki milföy hamurlarının her birini bir kaç kez merdane ile açarak incelmelerini sağlayın, daha sonra yuvarlak bir form ile daireler kesin.

Kestiğiniz (aşağı yukarı 15 cm. çapında) hamurların üzerine rondodan geçirdiğiniz badem ve krema karışımını sürün. Elmaları daire şeklinde helezon gibi üzerine dizin. Daha sonra toz tarçın ve esmer şekeri elmaların üzerine serpin. En son her tartın üzerine birer tatlı kaşığı bal ilave ederek kızgın fırına koyun ve 20 dakika kadar pişirin.