



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI SEPET TART

Serpil Asan

2 Su Bardağı Un  
1/2 Su Bardağı Toz Şeker  
4 Çorba Kaşığı Yumuşak Margarin  
1 Adet Yumurta  
1 Paket Kabartma Tozu  
2 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri  
Sos için:  
4 Adet Elma  
1/2 Su Bardağı Toz Şeker  
1/2 Su Bardağı İri Dövülmüş Fındık  
1/2 Su Bardağı İri Dövülmüş Ceviz  
3/4 Çay Kaşığı Tarçın

Elmaları soyalım ve rendeleyelim. Toz şekeri ve rendelenmiş elmaları bir tavaya koyalım, kısık ateşte 15 dakika kadar pişirelim. Fındığı, cevizi ve tarçını katıp soğutalım. Bir yoğurma kabına unu, toz şekeri, margarini, kabartma tozunu ve yumurtayı koyup yoğuralım. Hamuru iki eşit parçaya bölelim. İlk parçayı merdaneyle açıp yağlanmış borcama yerleştirelim. Elmalı karışımı üzerine yayalım. Kalan hamuru da merdaneyle, ama daha ince açalım. Hamuru ince şeritler halinde keselim (eni 1 cm'i geçmesin.) Bu şeritleri elmaların üzerine sepet şekli verecek şekilde dizelim. Tartı, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirelim. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpelim.