



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TARÇINLI TART

Malzeme

- Yarım paket Sana yağı
- 1 buçuk su bardağı şeker
- 2 su bardağı un
- 3 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- Yarım su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 adet elma

Hazırlanışı

Elmaları küp küp soyup, limonlu suda bekletiniz.

Derin bir kâsenin içinde yumurtaları şekeri, unu, kabartma tozunu ve tarçını karıştırıp, yoğurunuz.

Hamur kıvamına gelince içine iri çekilmiş cevizi ilave edip, karıştırınız.

Hamuru sıvı Sana ile yağladığınız tart kalıbına koyup, düzeltiniz.

Limonlu su da beklettiğiniz elmaları tart hamurunun içine batırın.

Önceden ısıtılmış fırında 185 derecede fırında üzeri kızarana kadar pişirip, soğutun.

Üzerine pudra şekeri serpip, soğuk olarak arzuya göre krem şanti veya vanilyalı dondurma ile servis edin.

[ML® Elmalı Tart için tıklayın](#)