



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TART (FRANSA)

400 gr milföy hamuru
3 elma
1 limonun suyu
80 ml eritilmiş tereyağı
5 ml toz tarçın
30 ml kahverengi şeker

Eğer istiyorsanız milföy hamurlarının kenarlarını keserek yuvarlak bir şekil almalarını sağlayın. Ancak derseniz aldığınız şekliyle kare şeklinde de kullanabilirsiniz. Hamur dilimlerini geniş bir fırın tepsisine fazlaca dokunmadan yerleştirin. Birbirlerine de fazla yakın olmamalıdır. Elmaları soyup çekirdeklerini temizleyin. Ardından incecik dilimler halinde dilimleyin. Ne kadar ince dilimlerseniz o kadar iyi olurlar. Limon suyunu elma dilimlerine, mümkün olduğunca her yerlerine gelecek şekilde dökün. Böylece renklerinin kararmasını engellemiş olacaksınız. Canınızın istediği bir şekil vererek elma dilimlerini hamur dilimlerinin üzerine yerleştirin. Eritilmiş tereyağını elmaların üzerinde gezdirin. Ardından karıştırdığınız tarçın ve şekeri serpiştirin. Önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında 12 dakika pişirin. Pişirme esnasında fırını katıyın açmayın.

