



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TART

Dilek Girgin

5 Çorba Kaşığı Yumuşak Margarin

1 Çay Kaşığı Sıvıyağ

2 Adet Yumurta

10 Çorba Kaşığı Toz şeker

1 Adet Kabartma Tozu

Yeteri Kadar Un

İçi için:

4 Adet elma

1 Su Bardağı kırılmış ceviz

1.5 Tatlı Kaşığı tarçın

1 Çorba Kaşığı toz şeker

Margarin, sıvıyağ, yumurtalar, toz şekeri ve kabartma tozunu bir kaba alalım. Ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar un katarak yoğuralım. Hamuru ikiye bölelim. Yarisını yağlanmış bir tart kalıbına elimizle yayalım, kenarlarını biraz yüksek tutalım. Diğer parçayı buzluğa koyup yarım saat kadar bekletelim. Bu arada elmaları rendeleyelim. Bir tavaya rendelenmiş elmaları, cevizi, tarçını ve toz şekeri koyup 5-6 dakika pişirelim ve soğumaya bırakalım. Soğuyan elmalı karışımı, tart kalıbındaki hamurun üzerine yayalım. Buzluktan çıkardığımız diğer hamur parçasını rendenin iri tarafıyla rendeleyelim ve elmalı karışımın üzerine serpeлим. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar, yaklaşık 35 dakika pişirelim. İlinınca servis edelim.

