



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI TART

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

1 açılmış yuvarlak pasta hamuru  
20 g öğütülmüş fındık veya badem  
600 g elma, dilimlenmiş  
Tarçın  
Sosu için:  
2 yumurta  
2 çorba kaşığı şeker  
½ paket vanilya şekeri  
2,5 dl yarım yağlı krema

Açılmış pasta hamurunu pişirme kağıdı kaplı tepsiye koyun. Hamur tabanını birkaç kez çatala delin. Fındık veya bademleri üstüne serpiştirin.

Elma dilimlerini yıldız şeklinde hamur tabanına koyun ve biraz tarçın serpiştirin.

Sos için yumurta ve şekeri, vanilya şekeri ve kremayla iyice karıştırın. Sosu, fırınlamadan hemen önce elmaların üzerine dökün.

Tepsiyi ısıtılmış fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

