



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TART

www.miele.com.tr

Hamur için:

200 gr. Un

100 gr. Tereyağı

60 gr. Pudra Şekeri

1 tutam Tuz

1 Yumurta

Üstüne:

600 gr. soyulmuş ve dilimlenmiş elma

Karamel için:

100 gr. Şeker

20 ml Elma suyu

1/2 Limon suyu

Üstüne serpmek için:

Pudra şekeri

Un, tereyağı, pudra şekeri, tuz ve yumurtayı pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru yaklaşık 30 dakika soğumaya bırakın. Tezgaha un serpin, hamuru burada açın ve bir tart kalıbına yayın. Elma dilimlerini hamurun üstüne birbirlerine dayayarak yerleştirin. eker bir tavanın içinde karıştırılarak karamelize edilir. Üzerine elma ve limon suyu ilave edilir. Karameli elma dilimlerinin üzerine gezdirin ve önceden ısıtılan fırına verin. Soğuduktan sonra üstüne pudra şekeri serpin.