



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TART

Hamuru için;

600 gr un

400 gr tereyağı

2 adet yumurta

100 gr esmer şeker

Harcı için:

5 adet yeşil elma

6 adet kırmızı elma

3 yemek kaşığı tereyağı

1 su bardağı esmer şeker

1 adet limonun suyu ve kabuğu

1 tutam toz tarçın

Un ve tereyağını kum gibi olana kadar ufalayın. Daha sonra şeker ve yumurtayı da ekleyip hamur kıvamına getirin. Böylece pay hamurunuz hazır hale gelecek. Elde ettiğiniz hamuru streç filme sarıp yarım saat buzdolabında bekletin. şimdi sıra iç harcı hazırlamakta. Elmaların kabuklarını soyup iri iri küp şeklinde doğrayın. Tereyağını bir tencereye alıp eritin. İçine elmaları esmer şekeri, limon kabuğunu, limon suyunu ve toz tarçını ilave edip biraz yumuşayana kadar pişirin. Elmalar yumuşayınca kenara alıp soğutun. Tart kalıbını tereyağı ile yağlayın. Dolaptaki hamuru çıkarıp ikiye bölün. İkisini de unlanmış tezgahta açıp tart kalıbına yayın. Kalıba yaydığınız hamurun üzerine hazırladığınız iç harcı dökün. Diğer hamurdan kalp şeklinde kalıpla hamurlar kesip harcin üzerine kapatın 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 30-40 dakika pişirin.

