ELMALI TART

http://www.hurriyet.com.tr

2,5 su bardağı un
125 gram oda sıcaklığında tereyağı
4 yemek kaşığı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı yoğurt
1 paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
İçi için:
4 adet elma
1 çay bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz
Üzeri için:
Pudra şekeri

Öncelikle iç malzemeyi hazırlayın. Elmaları rendenin kalın tarafıyla rendeleyip tavaya alın. Üzerine toz şekeri ekleyip elmalar suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp tarçın ve cevizi ilave edin. (Arzu ederseniz ceviz yerine fındık ve biraz da kuru üzüm kullanabilirsiniz.)
Hamuru için unu karıştırma kabına alın ve üzerine kabartma tozu ile vanilyayı serpip karıştırın. Unun ortasını havuz seklinde açın. Ortasına tereyağı, yumurta ve yoğurdu koyup karıştırın. Yumuşak bir hamur haline getirin. Hamurun üçte birini üzeri için ayırın. Küçük olan hamuru streç filme sarın veya buzdolabı poşetine koyup dondurucuda rendelenecek kıvama gelinceye kadar bekletin.
Kalan hamuru hafif unlu zeminde kalıba göre merdane yardımıyla açın ve tereyağı ile yağlanmış tart kalıbına yerleştirin. Elmalı harcı eşit şekilde üzerine yayın. Dolaptaki hamuru alın ve rendenin kalın tarafıyla elmalı harcın üzerine hamuru rendeleyin.
Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarın ve servis tabağına alıp üzerine pudra şekeri serpin.