



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TART

2 yumurta
1 fincan pudra şekeri
100 gr katı yağ
50 gr tereyağı
8 fincan un
3 yemek kaşığı süt
1 tatlı kaşığı limon rendesi
Elma harcı malzemeleri
5 adet elma
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karanfil tozu
3 yemek kaşığı esmer şeker

Elma harcını hazırlamak için 5 adet elmayı rendeleyin, tarçın, karanfil tozu ve esmer şekeri ekleyip 6-7 dakika pişirin ve soğumaya bırakın.
Daha sonra hamuru hazır haline getirin. Ortadan iki eşit parçaya bölüp buzdolabında 15 dakika dinlendirin. Tart kalıbının altına hamurun yarısını yayıp üzerine elmalarla hazırladığınız harcı yerleştirin. Kalan hamuru da biraz ince açıp üstünü kaplayın, şeritler halinde keserek döşeyebilirsiniz.
Pişerken patlamaması için hamurun ortasına yuvarlak bir delik açın. 175 derecede 40-45 dakika kadar pişirin.

