



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TART

150 gr tereyađı
5 büyük tatlı elma
250 gr hazır hamur
150 gr kahverengi řeker
Bir tutam tarçın

Bir pişirme kalıbını tereyağı ile yağlayın ve üzerine şeker serpin. Elmaları soyun ve ince parçalara ayırın. Elmaların zerine tarçın serpin ve eşit şekilde kalıba dizin. Elmaların zerin kalıbın boyutunda açtığınız hamuru serin. 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Piřtiđinde tepsini ters çevirin ve soğumasını bekleyin. Vanilyalı dondurma ile servis edebilirsiniz.

