



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TART

1 su bardağı + 6 çorba kaşığı tozşeker
4 adet elma
2 adet yumurta
Bir buçuk su bardağı un
Bir buçuk çay bardağı süt
Yarım paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
Yarım paket margarin

6 çorba kaşığı tozşekerini yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp, kısık ateşte eritin ve orta boy kelepçeli bir kalıba yayın. Üzerine kabukları temizlenip dilimlenmiş elma yerleştirin. Aynı yerde yumurta ve 1 su bardağı tozşekerini iyice çırpıp, un, süt, kabartma tozu, vanilya ve rendelenmiş limon kabuğu ekleyip iyice karıştırın. Eritilmiş margarin ilave edip karıştırmaya devam edin. Hamuru elmaların üzerine döküp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45-50 dakika pişirin. Fırından alıp, 1 saat dinlendirin. Servis tabağına ters çevirip, kelepçeyi çıkarın. Dilediğiniz şekilde süsleyip servis yapın

