



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TART

6 kahve fincanı un
150 gr tereyağı
5 tane yeşil elma
1 su bardağı kayısı
50 gr tozşeker
İsteğe göre 1 çay kaşığı tuz

Yoğurma kabına un alınır.
Ortası çukurlaştırılarak içine iri tereyağı ve tuz katılır.
Soğuk su eklenerek yoğurulur
Yumuşak bir hamur elde edilir.
Yağlı kâğıda sarılarak buzdolabında 30 dakika dinlendirilir.
Buzdolabından çıkardıktan sonra hamur uzunlamasına çekilerek uzatılır ve üç kere katlanır.
Buzdolabında bir süre daha dinlendirilir.
Bu işlem 4-5 defa tekrarlanır.
Fırın tepsiyi yağlanıp unlandıktan sonra hamur merdane ile tepsiyi kaplayacak şekilde açılır.
Diğer yanda elmalar kabukları soyulduktan sonra ince ve yuvarlak biçimde dilimlenir.
Elma dilimleri birbiri üzerine gelecek şekilde birer birer iki sıra halinde dizilir.
Hamurun kenarda kalan boş kısımları rulo şeklinde içeri doğru kıvrılır.
190 derece fırında yarım saat pişirilir.
Piştikten sonra servis tabağına alınır.
Kayısı marmelatı üzerine dökülür.
Turta iyice soğuduktan sonra servis edilir.

