



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI TART

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

0,5 çay bardağı toz şeker

1,5 çay bardağı ılık süt

1 yumurta

50 g eritilmiş tereyağı

1 limon kabuğu rendesi

Dolgu:

4 adet kırmızı elma (orta boy)

1 çay kaşığı toz tarçın

2 yemek kaşığı toz şeker

Üzeri için:

25 g eritilmiş tereyağı

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 28 cm)

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine maya poşetini başaltın ve karıştırın. Toz şeker, ılık süt, yumurta ve eritilmiş tereyağını ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-45 dakika bekletin.

Elmaları yıkayıp kabuklarını soyun. Ortadan ikiye kesip çekirdekli kısımlarını çıkarın. 0,5 cm kalınlığında dilimleyip derin bir kaseye alın. Üzerine tarçın ve toz şekeri serpip elinizle alttan üste doğru fazla ezmeden karıştırın ve 20 dakika bekletin.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Mayalanan hamuru tezgaha alıp üzerine limon kabuğu rendesini ilave edin ve yoğurun. 2 eşit parçaya bölün ve her birini merdane ile hafif unlanmış tezgahta 0,5 cm kalınlığında dikdörtgen açın. Hamurlardan 3 cm genişliğinde şeritler kesin. Şeritleri kalıbın ortasından başlayarak ve aralara elma dilimleri yerleştirerek çörek şeklinde sarın. 15 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Süre sonunda fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp bekletmeden üzerine eritilmiş tereyağı sürün. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:169623 • adı:Elmalı Tart • gönderen:Gül • indirme tarihi:26.04.2025 - 09:03