



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TART

Yarım paket margarin
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
Harcı için:
3 adet orta boy elma
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı margarin

Yumuşak margarin ve diğer hamur malzemesiyle sert olmayan hamur yapılır. Buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Bu arada elmalar soyulur, rendelenir. Üzerine diğer harç malzemesi konur. Bir taşım pişirilir, ılımaya bırakılır. Dinlenen hamurdan yumurta kadar parça ayrılır. Kalan hamur orta büyüklükte, yağlanmış tart kalıbına kenarları da dahil olmak üzere yerleştirilir. Elmalı harç hamurun üzerine dökülür, düzeltilir. Ayrılan hamurla fitiller yapılır. Elmalı kısmın üzeri kafes gibi kapatılır. Tart önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35-40 dakika pişirilir.

[ML® Vişneli Tart \(görsel\)](#)



Fotoğraf "kentsel" tarafından gönderildi. 23.03.2018