



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TART

6.5 orba kaşığı margarin
4 orbakaşığı soğuk su
2 orbakaşığı Őeker
1.5 su bardađı un
8 adet elma
Krema için:
1/2 su bardađı tozŐeker
1.5 su bardađı süt
badem esansı
1/2 litre su

Elmaları soyup, dilimleyin. Yarım litre suda tozŐekeri karıŐtırarak iyice eritin. Daha sonra elmaları suya atarak yumuŐamaya bırakın.

Tart malzemesini hamur haline getirip, buzdolabına koyun.

Krema için süt, yumurta sarısı, Őeker ve mısır ununu, karıŐtırıp bir taŐım kaynatın. Bu karıŐımı 22-24 cm çapında bir tart kalıbına boŐaltıp, üstüne hazır keki yerleŐtirin. zerine elmalı karıŐımı yerleŐtirdip, badem esansını damlatın ve 225 derecede 35-40 dakika kadar piŐirin.

[ML® Elmalı Tart için tıklayın](#)
