



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ELMALI TART

4 adet elma  
4 adet yumurta  
1 paket vanilya  
125 gr margarin  
3 su bardağı un  
12 yemek kaşığı süt  
1.5 su bardağı şeker  
1 paket kabartma tozu  
Tarçın

Yumurtaların beyazını ayırıp, çırpın. Yumurta sarılarını ise şeker ve yağ ile çırpın. Un, süt, kabartma tozu, yağ ve vanilya ilave edip, yağladığınız kalıba dökün.

Önceden soyup, ayıkladığınız elmaları, bir parmak kalınlığında dilimleyin. Hamurun üzerine birbirlerine bitişik olacak şekilde dizin. Üzerine tarçın ve toz şeker serpin. Önceden ısıttığınız fırında yirmi dakika yüzseksen derecede, sonra yirmi dakika da yüzelli derecede pişirin.

---