



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI TART

### Malzeme

- 1 paket Sana yağı
- Yarım su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- Harcı İçin:
- 3 adet elma
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 çay kaşığı tarçın

### Hazırlanışı

Derin bir kâsenin içerisinde, oda sıcaklığında beklettiğiniz, Sana yağını, pudra şekerini, sütü, kabartma tozunu ve kıvamı gelene kadar unu ekleyerek, yoğurunuz.

Hamur ele yapışmayacak kıvama gelince, ortadan ikiye ayırınız.

Hamurun bir parçasını, unladığınız merdane yardımı ile açıp, Sıvı Sana ile yağladığınız tart kalıbına yerleştirdikten sonra üzerine bir çatal yardımı ile delikler açınız.

Kalan hamuru az yoğurup, rulo yapınız. Hamuru alüminyum folyoya sarıp, buzlukta dondurunuz.

Hamur donarken, harcı için:

Elmaların kabuklarını soyup, küp küp doğrayınız

Doğranmış elmaları, kalıbın içindeki tart hamurunun üzerine yerleştiriniz.

Elmaların üzerine sırasıyla iri çekilmiş cevizi ve tarçını serpiniz.

En son olarak dondurduğunuz hamuru, yayvan bir tabağın içine, rendenin geniş tarafı ile rendeleyiniz.

Rendelenmiş hamurları tartın üzerine serpip, üstünü iyice örtünüz.

Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 20-25 dak. üzeri kızarana kadar pişiriniz.

İster krem şanti isterseniz vanilyalı dondurma ile servis ediniz.

**ML® Elmalı Tepsi Tartı (görsel)**