



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TART

4-5 kiřilik
2 adet elma
1 ay kaşığı tarçın
1 su bardaęı tozřeker
1 su bardaęı yoęurt
4 su bardaęı un
125 gram margarin
3 adet yumurta
1 ay kaşığı karbonat

Elmaların kabuklarını soyduktan sonra bir kabın içine rendeleyin. zerine tarçın ve 1 çorba kaşığı tozşekerini katıp iyice karıştırın. Ayrı bir kabın içinde oda sıcaklığında erimiş margarin, yoğurt, yumurta ve arta kalan tozşekerini birlikte karıştırın. zerine unu ve kabartma tozunu ekleyip yoğurun. Hamuru, kulak memesi kıvamını alana dek yoğurmaya devam edin. 10 dakika kadar hamuru dinlendirin. Bir tart kalıbını veya yuvarlak bir tepsiyi yağlayın ve üzerine un serpin. Hamuru yağlanmış tepsiye dseyin. zerine elmalı harcı yayarak koyun. Orta ısıllı fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra soğumaya bırakın. Dilimleyip servis yapın.