



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TART

2 desilitre su
1/2 paket vanilya
5 gr. tuz
1 limon kabuğu rendesi
125 gr. tereyağı
250 gr. un
İçerik için:
4 büyük elma
100 gr. çekilmiş ceviz
Toz şeker

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Yağı yumuşatınız, (bir tahta kaşık ile çevire çevire)

Yağı ve unu karıştırınız. Elde edilen karışımın ortasını havuz biçiminde açınız.

Tuz ve suyu ortasına koyunuz.

Unun kenarlarına vanilya limon kabuğu rendesi serpiniz.

Hamuru elinizle yavaşça toplayınız. Çok az yoğurunuz.

Üzerine nemli bir bez örtünüz. Ve biraz dinlendiriniz.

Hamur tahtasını unlayarak merdane ile kalıba yerleştirecek biçimde açınız.

Tart ve tartölet kalibınızı yağlamadan yerleştiriniz.

4 büyük elmanın kabuklarını soyunuz. İri gözlü rendeden geçiriniz.

100 gr. ince makineden geçirilmiş ceviz içi ilâve ediniz. Kendi suyu le pişiriniz veya bir kahve fincanı su ilâve ediniz.

Biraz yumuşadıktan sonra ateşten alınız. Soğumaya yakın arzu edilen tadı verecek kadar toz şeker ilâve ediniz.

Vanilya, tarçın hepsini beraber karıştırdıktan sonra tart üzerine yaydırınız. İnce çekilmiş ceviz içi ile üzerini örtünüz.

Biraz pudra şekeri serpiniz. 1/4 elma dilimlerin keserek üzerlerine dikey olarak yerleştiriniz.

Orta ısı derecesinde fırında pişiriniz.

Not: Elmaların kararmaması için, pudra şekerine dilimleri bulayınız.