



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TART

Malzemesi:

500 gr. elma

Serpmek için şeker

Kayısı marmeladı.

Hamuru:

125 gr. un

3 çorba kaşığı şeker

60 gr. yumuşatılmış margarin

Tuz

1 yumurta.

Hamura verilen malzemeleri karıştırıp iyice yoğurun. Sonra 3-6 mm. kalınlığında açın. Tepsiyeye yerleştirin.

Kenarlarını 2,5 cm. yüksekliğinde kıvrıp katlayın. Böylece kenar yüksekliği 1 cm. olacaktır.

Elmaları keskin bir bıçakla ikiye bölün. Kabuklarını soyun. Çekirdek kısımlarını çıkartın. Yarım elmaları 3-6 mm. kalınlığında dilimler halinde kesin. Elmaları hamurun üzerine üst üste dizin.

Elma dilimlerinin üzerine bolca şeker serpin. Şeker tarta pişince güzel kahverengi bir renk verecektir. Kızdırılmış fırında 50 dakika ile 1 saat arasında pişirin.

Geniş uzunca bir servis tabağına tartı kaydırarak alın. Dilim dilim kesip ılık veya soğuk olarak servis yapın.

Not: Tartın üzerine glase sürerseniz tarta güzel bir parlaklık verirsiniz. Glaseyi daha sıcak olan elmaların üzerini iyice kaplıyacak şekilde sürün.