



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI TART

3 bardak un  
150 gram margarin veya tereyağı  
5 elma  
1 bardak kayısı marmelatı  
50 gram toz şeker  
1 çay kaşığı tuz

Unu bir tepsiye koyun. Ortasını havuz gibi açın. İçine küp küp kesilmiş yağ ve tuzu katın. Azar azar soğuk su dökerek hamuru çabuk hareketlerle yoğurun. Sert bir hamur haline geldiğinde üzerini plastik folyoyle örterek buzdolabına koyun. Yarım saat dinlendirin. Buzdolabından çıkarttıktan sonra hamuru uzunlamasına dikdörtgen biçiminde çekerek uzatın. Sonra üç kere katlayın. Yine buzdolabına koyun. Dinlendirin. Bu işlemi 4-5 defa tekrarlayın. Küçük bir fırın tepsisini margarinle yağlayın. Üzerine un serpiştirin. Hamuru merdaneyle fırın tepsi büyüklüğünde açıp, yerleştirin. Pişerken kabarıp, çatlamaması için çatalla delikler açın. Biraz toz şeker serpin. Elmaların kabuklarını soyun. Çekirdeklerini oyarak çıkartın. İnce varım halkalar halinde kesin. Elma dilimlerini sıra halinde hamurun üzerine dizin. 180 derecelik fırında pişirin. Çıkınca üzerine kayısı marmelatı sürüp, servis yapın.