



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TART

4 bardak Selva Un
1 paket margarin
1.5 bardak pudra şekeri
2 yumurta
1 paket tarçın
3 elma

Pudra şekeri ile margarini krem haline gelinceye kadar karıştırın. Birer birer iki yumurtayı ilave edin ve 4 bardak Selva un ile yoğurun. Sonra hazırladığınız hamuru ikiye ayırın. Bir yarısını tepsiye yayarak üzerine elma marmelatı sürün ve üzerine tarçın serpin. Kalan malzemeyi çubuk şekline getirerek karelere bölün ve tepsiye serilen malzemelerin üzerine çapraz olarak, birbirlerinin üzerinden de çapraz geçecek şekilde dizin. Önceden ısıttığınız 200 dereceye ayarlanmış fırında 30 dakika kadar pişirin ve daha sonra soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri dökerek servis yapabilirsiniz.

Marmelat için:

Rendelediğiniz elmaları, bir fincan su ve biraz şekerle beraber koyulaşınca kadar kaynatarak pişirin.

