



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ELMALI TART

<https://www.kotanyi.com>

6 elma  
150 g ince kristal şeker  
250 g un  
20 g Kotányi toz tarçın  
200 g tereyağı  
300 g yoğurt  
2 Kotányi vanilya çubukları  
Tuz

Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkartın, dilimleyin. Vanilya çubuklarını kesin ve rendeleyin. Elmaları vanilya rendesi, 50 gr. Şeker ve 10 gr. Tarçın ile karıştırın. Tereyağını eritin. Unu 100 gr. Şeker, 10 gr. Tarçın ve tuzla karıştırın, yumuşak tereyağını ekleyin ve homojen dağıtın. Hazırlanan elmaları bir kalıba yerleştirin, yoğurdu eşit ölçüde elmaların üzerine dökün ve un-yağ karışımını bunun üzerine dağıtın. Tamamını 200 °C ön ısıtılmış fırında üzeri Kahverengileşinceye kadar pişirin. Soğumaya bırakın ve servis edin.

Not: Elma yerine 10 taze incir de kullanılabilir, sapını çıkartın geri kalanını aynen uygulayın. Yoğurdu 50 gr. Ceviz ile tatlandırabilirsiniz [?] Daha güzel bir lezzet verecektir!

---