



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI TART

Hamur için;  
250 gr tereyağı  
1 su bardağı toz şeker  
1 çay bardağı yoğurt  
4-4,5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
İç Malzemesi;  
5 adet elma  
4-5 yemek kaşığı toz şeker  
1 su bardağı ceviz

- 1- Rendelenmiş elmalar toz şeker ile birlikte suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir. Altını kapattıktan sonra tarçın ve ceviz ilave edilerek karıştırın.
- 2- Tart hamuru için tüm malzemeleri derin bir kapda yoğurun.
- 3- Hamurun yarısından fazlasını ayırıp merdane yardımı ile tart tepsisi ya da fırın tepsisi ebadında açın ve yağlanmış kalıbına yerleştirin ve birkaç yerinden çatalla delin. Üzerine elmalı harcı eşit şekilde yayın.
- 4- Ayırdığımız hamurdan dilersemeniz şeritler yapıp tartın üzerine kafes yapabilir, dilersemeniz merdaneyle açarak düz bir şekilde tartın üzerine yerleştirebilirsiniz. Dilersemeniz de kalan hamuru buzlukda 15-20 dakika bekletip hamuru tartın üzerine rendeliyerek hoş bir görünüm elde edebilirsiniz.
- 5- Daha sonra 170 dereceli önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 35-40 dk. kadar pişirin.
- 6- Üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.