



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI TART

220 gr un  
130 gr toz şeker  
3 adet yumurta  
200 ml. süt  
180 gr tereyağı  
4 adet elma  
200 ml. krema  
Vanilya  
Tarçın  
Kabartma tozu

Yumurta ve 100 gr. şeker beyazlaşana kadar çırpın. 150 gr. tereyağını eritip yumurtalara ilave edin. Un, süt, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Elmaları dilimleyin, kalan tereyağında tarçın ilavesiyle 2 dakika çevirin. Kremayı ilave edip ılınmaya bırakın. Hamurun yarısını kalıba dökün. Ortasına elmalı karışımı yayın. Kalan hamuru ekleyip önceden 200 °C'de ısıttığınız fırında 30-35 dakika pişirin.

---