



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TART

4 adet yumurta sarısı
1 adet yumurta
4 orba kaşığı toz şeker
Yarım limonun suyu
1 adet rendelenmiş limon kabuğı
2 adet elma
1 orba kaşığı tereyağı

Yumurtaları toz şeker, limon kabuğı rendesi ve limon suyuyla iyice çırpın. Rendelenmiş elmaları da karışıma katıp hızlıca karıştırın. Yağlanmış minik fırın kaplarına karışımı paylaş tırın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 30 dakika pişirin. Servis tabaklarına ters çevirerek çıkarın. Elma dilimleriyle süsleyerek servis yapın.