



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TART

Tart hamuru

Yarım kilo mayhoş elma

100 gr. pudraşekeri

1 kahve kaşığı tarçın

5-6 parça fındık büyüklüğünde margarin veya tereyağı

Tart hamurunu hazırlayınız.

Hamuru yağlanmış kalıba koyup, 1-2 yerini bıçak ucuyla deliniz.

Elmaları yıkayıp soyup, dilim halinde hamurun üzerine zevkinize göre tamamen hamuru kapatacak şekilde diziniz.

Üzerine pudraşekeri eleyiniz.

Tarçını serpiniz.

Birkaç yerine yağ parçalarını koyunuz.

Kalibi ısıtılmış orta ısılı fırına koyup, altını üstünü hafif pembe renkte pişiriniz.

Pişince kalıptan servis tabağına alıp, soğuyunca servis yapınız.