



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TART

<https://www.sokeun.com/>

- 1 paket Söke® Bizden Size Sade Kek Karışımı
- 1 paket margarin (250 gr.)
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket tarçın (1,5 yemek kaşığı kadar)
- 1 su bardağı şeker
- 1 kg. elma (mayhoş elma kullanılması tavsiye edilir.)

1.Fırını 170°C'ye ısıtın.

2.Margarin ya da tereyağını eritip, soğuması için bir süre bekletip üzerine yoğurdu ekleyin.Elde ettiğiniz karışıma Söke® Sade Kek Karışımını da eleyerek ilave edip, yoğurun. Elmaların kabuklarını soyup rendeleyip, tarçın ve şeker ile karıştırın. Hamurun yarısını alıp tart kalıbının ya da payreks kalıbın tabanını ve kenarlarını ince bir tabaka halinde kaplayın.Tabanını ve kenarlarını hamurla kapladığınız kalıbın içersine elmalı karışımı döşeyin. Kalan hamuru bir kağıt üzerinde, kalıbınızın şekline göre açtıktan sonra elmaların üzerini kaplayacak şekilde kapatın.

3.170°C'deki fırında üzeri hafif kızarana dek, yaklaşık yarım saat pişirin. Fırından aldıktan sonra bir süre soğumasını bekleyin ve üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.