



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TART

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 3 Yemek Kaşığı yoğurt
- 2 Tatlı Kaşığı tarçın
- 1 Bardak pudra şekeri
- 1 Paket kabartmatozu
- 2 Adet elma
- 3 Bardak un

Elmalı Tart Tarifi Elmaları rendeleyin. İçine tarçın ve pudra şekeri serpin. Una; margarini (eritip), yoğurdu ve kabartma tozunu katıp hamur yapın. Hamurun bir kısmını yağlanmış kalıba döküp elmayı katın. Üstüne de kalan hamuru dökün. Elmalı Tart ıımızı ısıık ısıda pişirip üzerine pudra şekeri serpin.