



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI TART

Şenay Çetin

- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 1/2 Paket Kabartma Tozu
- 1 Su Bardağı Tereyağı
- 4 Su Bardağı Un
- 6 Adet Elma
- 1/2 Su Bardağı Şeker
- 2 Tatlı Kaşığı Tarçın
- 1 Su Bardağı Ceviz (İri Dövülmüş)

Yumurta ve şekeri çırpalım. Ardından yoğurt, kabartma tozu, tereyağı ve unu ekleyelim. Hazırladığımız hamuru kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar yoğuralım. Ayrı bir yerde elmaları soyup rendeleyelim. Rendelediğimiz elmaları bir tavaya alıp şekeri ekleyelim. Elmalar suyunu çekene kadar pişirdikten sonra tarçını ve cevizi ekleyelim. Kısık ateşte bir-iki dakika daha pişirelim. Diğer tarafta hazırladığımız hamuru ikiye bölelim. Merdane yardımıyla yuvarlak tart kalıbımızın büyüklüğünde açalım. Hamuru kalıba aldıktan sonra üzerine elmalı harcımızı eşit şekilde yayalım. Ardından ayırdığımız diğer hamuru da aynı şekilde merdane ile açarak harcın üstünü kapatalım. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 30 dakika kadar pişirelim. Fırından çıkarttıktan sonra soğumaya bırakalım. Dilersek pudra şekeri dökerek süsleyebiliriz. Ama bunu tartımız iyice soğuduktan sonra yapalım ki, şeker erimesin. Dilimledikten sonra elmalı tart servise hazırdır.