



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TART

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2.5 su bardağı un
200 g yumuşak margarin
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt
1 kahve kaşığı kabartma tozu
Limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı pudra şeker (hamura)
3 adet ekşi elma
1 çay bardağı şeker
Yarım paket tarçın

Un elenip ortasına yağ, yumurta, yoğurt, kabartma tozu, pudra şeker, limon kabuğu rendesi konup karıştırılır. Un ile yoğurulup bir tanesi daha büyük olmak üzere hamur iki parçaya ayrılır. Büyük parça yarım cm kalınlığında açılır. 25-30 cm'lik tart kalıbına yerleştirilir. Kenarları tart kalıbı şeklini alır. Hamurun üzerine ince ince dilimlenmiş elma dilimleri yerleştirilir. Tarçınla karıştırılmış toz şeker serpilir. Diğer hamurdan ince çubuklar yapılır. Elmaların üzerine kafes kafes yerleştirilir. Orta ısı fırında pembe renkte pişirilir. Servis tabağına alınır. İstenirse üzerine marmelat sürülür veya vanilyalı pudra şeker elenir.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 22.04.2022