



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TATİN

2 su bardağı un
1 su bardağı tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
3 adet yumurta sarısı
Üzeri için 3 elma
1 çorba kaşığı limon suyu
1 su bardağı toz şeker
Yarım paket sana klasik

Hamur malzemelerini geniş bir kabın içerisinde yoğurun strece sararak, buzdolabında 1 saat dinlendirin. Elmaları dilimleyip tavaya koyun, üzerine toz şeker serpererek, kahverengileşinceye kadar kavurun. Tereyağını ekleyip karıştırın. Yağlanmış fırın kabına elmaları yayın. Üzerine hazırladığınız hamuru, rendenin geniş bölümünde rendeleyerek koyun. 170 derecede ısıtılmış fırında altın rengini alana kadar pişirin. Oda ısısında soğuduktan sonra ters çevirerek servis yapın.

