



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TART

8 kahve fincanı un
1,5 küçük paket margarin (yumuşak, 200 gr.)
1 yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt
1 kahve kaşığı kabartma tozu, limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı pudra şeker (hamura)
3 ekşi elma
1 çay bardağı şeker
Yarım paket tarçın

- 1- Un elenip ortasına yağ, yumurta, yoğurt, kabartma tozu, pudra şeker, limon kabuğu rendesi konup karıştırılır.
- 2- Sonra un ile yoğrulur. Biri daha büyük olan iki parçaya ayrılır.
- 3- Büyük parça yarım cm. kalınlığında açılır. 25- 30 cm. çapındaki tepsiye yerleştirilir. Hamur, tepsinin kenarının yarısına kadar döndürülür.
- 4- Hamurun üzerine ince elma dilimleri yerleştirilir. Tarçın karıştırılmış toz şeker serpilir.
- 5- Diğer hamurdan ince çubuklar yapılır. Elmaların üzerine kafes kafes yerleştirilir.
- 6- Orta ısı fırında pembe renkte pişirilir. Servis tabağına alınır.
- 7- İstenirse üzerine marmelat sürülür veya vanilyalı pudra şeker elenir.

Not: Hamur şöyle hazırlanabilir.

- 1) 15 çorba kaşığı un, 5 çorba kaşığı Pirinç unu ile karıştırılıp ortası açılır.
- 2) 250 gr. margarin, 1 yumurta, 2 çorba kaşığı şeker, 1 çay kaşığı kabartma tozu ve limon kabuğu rendesi konup yoğrulur. (3- 4- 5- 6- 7 nolu işlem aynen yapılır.)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 01.12.2022