



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANJİPANLI TART

120 gr margarin
1 su bardağı un
1 su bardağı bademli faranjipan
4 adet elma
Yarım su bardağı krema
2 yemek kaşığı şeker
1 adet yumurta
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı su

Su hariç bütün malzemeleri mutfak robotunda 10-15 saniye kesik kesik çekin. Suyu ilave edip 5 saniye kadar daha kesik kesik çekin. Ekmek kırıntısı gibi görününce hamuru elinizle toparlayıp strece sarın. En az 2 saat buzdolabında dinlendirin. Hafif unlanmış tezgahda tart kalıbınıza göre açıp yerleştirin.

Tart hamurunu serdiğiniz kalıbın üzerine hazırladığınız franjipanlı kısmı yayın. Üzerine ince ince dilimlediğiniz elmaları gözünüze hoş gelecek şekilde yerleştirin.

Ayrı bir yerde krema, yumurta sarısı, şeker ve vanilyayı karıştırıp, elmaların üzerine dökün.

Bir saat ya da üzeri altın rengini alıncaya 175 derece fırında pişirin. Erken almayın elmalar pişmeyebilir. Izgara üzerinde soğutup ılık servis edin.