



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAFESLİ TART

<https://www.sabah.com.tr>

2 yumurta sarısı
150 gr. margarin (yumuşamış)
2,5 su bardağı un
1/2 su bardağı şeker
1/2 paket kabartma tozu
Tartın içine:
5 orta boy elma
1/2 su bardağı şeker
1/2 su bardağı fındık (iri dövülmüş)
1 tatlı kaşığı tarçın
Pudra şeker (üzerine elemek için)

Elmaları soyup rendeleyelim. Şeker ekleyerek elmalar suyunu bırakıp çekene dek pişirelim, içine iri dövülmüş fındık ve tarçını ekleyip soğutalım. Unun ortasını açıp yumuşamış margarin, şeker, yumurta sarılarını, kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğurup ikiye ayıralım. 25-30 cm. çapındaki kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpererek hamurun bir parçasını kalıba yerleştirelim. Hamurun kenarlarını 1/2 cm. kadar yükseltelim. Hamuru çatalla 7-8 yerinden delelim. Elmalı malzemeyi hamurun üzerine yayalım. Diğer hamuru 0.3 mm. kalınlığında açalım. Hamurdan 1/2 cm. inceliğinde şeritler keselim. Şeritleri elmalı malzeme üzerine kafes oluşturacak şekilde yerleştirelim. Tartı 180 derece ısıtılı fırında üzeri açık pembe renk alana dek pişirelim. Tartı fırından alıp kafeslerin üzerine pudra şekerini eleyerek servis yapalım.

