



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPLAMALI ELMALI TART

- 3 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 fincan margarin
- 2 su bardağı şeker
- 4 adet yumurta
- 1.5 çay kaşığı vanilya özü
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 çay kaşığı tarçın
- 3 yemek kaşığı şeker
- 3 adet elma
- 1 su bardağı margarin
- 6 su bardağı pudra şekeri elenmiş
- 1/2 su bardağı süt
- 2 çay kaşığı vanilya özü
- 1 yemek kaşığı tarçın

Önceden 350 fırını dereceye getirin. Bir kaptan, unu, kabartma tozu ve tuzu eleyin. Hafif ve kabarık olacak şekilde, krema ve şeker ile, yaklaşık 2 dakika elektrikli karıştırıcı ile karıştırın. İyi karıştırma için her eklemekten sonra kabın kenarları aşağı doğru kazıyın, birinde yumurta çırpın, birinde vanilya özü ekleyin; birleştirmek için iyice karıştırın. Başlayan ve kuru maddeler ile biten, dönüşümlü süt ile kuru malzemeyi ekleyin. Tart kalıplarına bölüştürüp yaklaşık 18 dakika pişirin

Elma dolgusu için orta-yüksek ateşte bir tavada ortada margarinini eritin. Tarçın ve şeker ekleyin, karışım kabarcık olmaya başlayana kadar, bir dakika pişirin. Orta düşük ısıda, elmaları ilave edin. İyice karıştırın. Elma yaklaşık 10 dakika, pişirin. Ateşten alın ve soğumaya bırakın. elma karışımı soğuyunca, her tart ortasına bir parça bırakın.

Pürüzsüz olana kadar bir kap içinde mikser ile margarinini çırpın. Pudra şekeri, süt ve vanilyayı ekleyin. Şeker kaybolana kadar çırpın. İstenilen kıvama ulaşana kadar, Tarçını ekleyip çırpın. tartın kenarına şanti torbasıyla sıkarak servis edin



