



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE ELMALI TART

Malzeme:

4 adet milföy hamuru
1 adet yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı süt
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri
2 adet büyük elma
1/3 fincan esmer şeker
yarım çay kaşığı tarçın

Bir bıçak yardımı ile milföy hamurlarının üzerlerine paralel çizgiler çizin. Yumurtanın sarısıyla sütü karıştırın ve hamurların üzerine sürün. Pudraşekerini üzerine serpiştirin. Hamurları yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıkla dizin. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Milföy hamurları fırından çıkartıp oda sıcaklığında soğutun. Milföy hamurlarını servis tabaklarına alın. Elmaları kabuklarıyla birlikte yuvarlak şekilde dilimleyin. Esmer şekeri bir tavaya alıp karamelize olana kadar yakın. Elma dilimlerini tavadaki karamelin içine dizip üzerlerine Teremyağ ve tarçını yayın. Elmalar yumuşayana kadar pişirin. Sıcak karamelli elma dilimlerini hamurların üzerine yerleştirin. Vanilyalı dondurma ile servis yapın.