



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRINTI TART

<https://migros.com.tr>

750 gram elma
225 gr. toz şeker
200 gr. tereyağı
1 tutam tarçın
375 gr. un
Tuz

100 gram tereyağı, 100 gram şeker ve bir tutam tuzu geniş bir kaba alın ve ellerinizle çok mıcıklamadan iri kum taneleri gibi olana kadar birbirine yedirin.

Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkartın ve kabaca çok büyük olmayacak şekilde kesin ve kalan şekeri, 1 kaşık unu ve tarçını karıştırın bu karışımı tereyağı ile yağlanmış fırına girebilen bir kaba koyun ve düzleyin.

Elmalı karışımın üstüne un ve yağlı taneleri kıvamına getirdiğiniz karışımı dökün üstüne hiç bastırmayın. 180. önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 30-40 dakika pişirin.

Biraz soğumasını bekleyip servis edin.

