



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KOLAY ELMALI TART (HAZIR YUFKA)

- 4 adet büyük boy elma
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1/2 limonun suyu
- 1 çorba kaşığı kuşüzümü
- 3 kaşık toz şeker
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 4 adet yufka

Tereyağını eritin, üzerine kabukları soyulup küp doğranmış veya rendelenmiş elma, limon suyu, kuşüzümü, toz şeker, ceviz ve tarçını ekleyerek iki-üç dakika soteleyin. İki adet yufkayı üst üste koyun, dört adet üçgen kesin. Elmalı harcı üçgen yufkaların üzerine pay edin ve kalın sigara böreği sarar gibi sarın. Uç kısmını su ile ıslatarak yapıştırtın ve önlü arkalı kızartın. Ilıdıktan sonra üzerine pudra şekeri serpin.