



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ELMALI TART

1 yumurta
1 paket margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiğine un
içi için:
3 adet elma
2 su bardağı şeker
Ceviz içi
Tarçın

Yumurta ve margarini yoğurup özleştirin. İçine unu kabartma tozunu ve vanilyayı ilave edip yoğurun. Bu malzemeyi ikiye bölüp bir yarısını tart tepsinize diğer yarısını bir kaç parçaya bölerek buzluğa koyun. Elmaları rendeleyin şekerle pişirin. Piştikten sonra ceviziçi ve tarçını ilave edin bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyan malzemeyi tart tepsisine dökelim. Buzlukta donan kalan tart hamurunu da rendeleyerek üstüne serpiştirin. 180 derecelik fırında üstü kızarana kadar pişirin. Çıkardıktan sonra pudra şekeri serpererek servis yapın.

[ML® Elmalı Tart için tıklayın](#)



Fotoğraf "piano" tarafından gönderildi. 20.08.2020