



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ELMALI TART

Kullanılan malzemeler

300 gr dilimlenmiş Amasya elması

3 yumurta

120 gr sade un

330 ml süt

150 gr şeker

Fırını önceden 180°C'ye ısıtın.

Dilimlenmiş elmaları yağlanmış ve unlanmış 30 cm'lik bir tart kalıbının dizine düzgünce dizin.

Yumurtaları, sütü ve şekerini mikserde karıştırın, en son unu ekleyin iyice karıştırın.

Karışımı turta kalıbındaki meyvelerin üzerine dökün.

40 dakika fırında pişirin.

Soğuduktan sonra ters çevirerek kalıptan çıkarın.

[ML® Lorlu Tart için tıklayın](#)