



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY ELMALI TART

Hamur için:

1 su bardağı un

Yarım su bardağı pudra şekeri

3 çorba kaşığı tereyağı

1 adet yumurta

4 adet ekşi elma

Sos için:

1 su bardağı tereyağı

3 su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı dolusu yumurta

Hamur için verilen malzemeleri bir kapta karıştırın, özleşene dek yoğurun. 1 saat kadar buzdolabında bekletin. 3 mm kalınlığında açın. Tart kalıbına döşeyin. Elmaların kabuklarını soyun. Çekirdek yataklarını çıkarın. Çok ince dilimler halinde doğrayın. Hamurun üzerini elma dilimleri ile kaplayın. Sos için; tereyağını bir tencerede eritin. Şeker ve yarım su bardağı dolusu yumurtayı ekleyin. Elmaların üzerine dökün, önceden ısıtılmış 160 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin. Arzuya göre üzerine jöle sürüp, servis yapın.

[ML® Yarım Pasta için tıklayın](#)

[ML® Vişneli Tart \(görsel\)](#)