



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ELMALI TART

125 gr.margarin (oda sıcaklığında yumuşamış)

2 yemek kaşığı yoğurt

2 yemek kaşığı toz şeker

12 yemek kaşığı tepelene un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

4 adet elma

2 yemek kaşığı toz şeker

KREM ŞANTİ:

1 poşet krem şanti

2 su bardağı süt

Tart hamuru için;

Oda sıcaklığında yumuşamış yağ ile şeker ve yoğurdu iyice yoğuralım. Üzerine un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyerek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapalım. İçi yağlanmış tart kalıbına hamurun kenarkarını yaklaşık iki parmak yükselterek yayalım. Bir çatalla, tart hamurunun üzerine 10-15 adet delik açıp, 175 dereceli fırında 15 dk.pişirelim ve sonra alalım. Elmaları yıkayıp, soymadan, her birini dörde bölelim. Çekirdeklerini çıkarıp, yarım ay şeklinde dilimliyelim ve fırından çıkardığımız tartın üzerine, aralıklı ve düzgünce dizelim. Toz şekeri üzerine serpiştirelim ve sonra fırında 10 dk.daha pişirelim. Fırından çıkardığımız tartı soğumaya bırakalım ve en az 8-10 dk.çırparak hazırladığımız krem şantiyi, elmaların aralarına sıkarak, tartı hazırlayalım. Buzdolabında 1-2 saat bekletip, sonra servise sunalım.

ML® Elmalı Tart (görsel)