



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LİNZER TART

Malzemeler:

Tart hamuru için:

150 gram toz fındık

500 gram tereyağı

150 gram toz şeker

3 adet yumurta sarısı

500 gram un

İçi için:

300 gram kırmızı elma

1 limon suyu

50 gram file fındık

100 gram kuru üzüm

1 çay kaşığı tarçın

2 yemek kaşığı toz şeker

Hazırlanışı:

Yağ ve şekeri mikserde çırpın. Yumurtaları yedirin. Un ve fındığı ekleyin (Hamur biraz yumuşak olacak).

Buzdolabında yarım saat dinlendirin. Hamurdan bir parça koparıp ayırın. Diğer hamuru tart kalıbı büyüklüğünde

açarak kalıba döşeyin. İçinin hazırlanışı: Elmaları soyun. Ay şeklinde dilimleyin. Diğer malzemeleri ve limon

suyunu (kararmaması için) koyarak karıştırın. Elmalı fındıklı harcı tart kalıbına döşediğiniz hamurun üzerine

yayın. Üzerine ayırdığınız hamurdan kafes yapın. 175 derecelik fırında 40 dakika süreyle pişirin.