



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MARMELATLI ELMALI TART

Emine Beder

2 yumurta sarısı  
125 gr. margarin veya tereyağı (yumuşamış)  
2,5 su bardağı un  
1/2 su bardağı şeker  
1/2 paket kabartma tozu  
1 çorba kaşığı yoğurt  
Tartın üzerine:  
3 orta boy elma  
1/2 su bardağı şeker  
2 çorba kaşığı marmelat (herhangi bir marmelat)

Unun ortasını açıp yumuşamış margarini, şekerini, yumurta sarılarını, kabartma tozunu, yoğurdu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. 25-30 cm. çapındaki kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpererek hamuru kalıp büyüklüğünde açıp kalıba yerleştirelim. Hamurun kenarlarını 1/2 cm. kadar yükseltelim. Hamuru çatalla 7-8 yerinden delelim. Elmaların kabuklarını soyarak çekirdek yataklarını çıkarıp ince dilimlere bölelim. Elma dilimlerini tartın ortasından başlayarak sırt sırta ve aralıksız şekilde yerleştirelim. Üzerine şeker serpererek tartı 180° ısıllı fırında üzeri açık pembe renk alana dek pişirelim. Tartı fırından alıp soğutarak kalıbından çıkaralım. Elmaların üzerine fırça yardımıyla marmelat sürerek servis yapalım.